

Programa de formación **Fórum Cultural del Café 2017**



Técnicas Baristas  
Barista I

Técnicas Baristas  
Latte Art  
Barista II

Introducción al  
mundo del Café

Taller de Cata  
Nivel Básico  
Cata I

Taller de Cata  
Avanzado  
Cata II

# INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL CAFÉ

**Ubicación:** Fórum Cultural del Café

C/ Botánica, 49; 3º - 1ª

08908 L'Hospitalet de Llobregat – Barcelona

**Duración curso:** 8h

**Horario:** de 9:30 a 14h y de 15 a 18:30h

## Programa:

- Historia del Café
- Cultivo, Procesos y Mercado
- Blending y Tueste
- Envasado, Distribución y Descafeinado
- Soluble y otros
- Cápsulas
- Cata de Sabores Básicos
- Aromas Básicos
- La Cata
- Cata a ciegas
- Comparativa del Café
- Café en el hogar
- Estadísticas del Mercado
- Hostelería
- Café y Salud

## Calendario

- 16 de mayo (Barcelona)
- 11 de julio (Barcelona)
- 19 de septiembre (Barcelona)
- 14 de noviembre (Barcelona)

Fórum Cultural del Café se reserva el derecho de modificar o anular cualquier formación i/o homologación programada si no hay un número suficiente de asistentes o si se produce alguna incidencia que así lo justifique. Rogamos que antes de gestionar traslados y hoteles para asistir a una formación se confirme con las oficinas de Fórum Café la realización de la misma al teléfono 93 310 38 33

inscripción

Precio curso para Socios del Fórum: **150 €**

Precio curso para resto de público: **250 €**

Curso bonificable a través de **la Fundación Tripartita**

**Más información:** Fórum Cultural del Café

**Certificación:** Los alumnos de este curso que superen las pruebas prácticas y escritas recibirán certificado firmado por Fórum Café, Federación Española del Café y Federación Española de Hostelería.

inicio

# TÉCNICAS BARISTAS – BARISTA I

**Ubicación:** Fórum Cultural del Café

C/ Botánica, 49; 3º - 1ª

08908 L'Hospitalet de Llobregat – Barcelona

**Duración curso:** 8h

**Horario:** de 9:30 a 14h y de 15 a 18:30h

## Programa:

- La estación Barista: máquina y molino
- El Café espresso y molido
- La Higiene
- La Limpieza
- Parámetros correctos del espresso
- Diferentes extracciones
- La Taza
- Temperatura del servicio
- Otros sistemas horeca
- El Barista
- Tratamiento de la leche
- El Agua
- El Azúcar
- Cócteles y dibujos
- El Café en la cocina

## Calendario

- 17 de mayo (Barcelona)
- 12 de julio (Barcelona)
- 20 de septiembre (Barcelona)
- 15 de noviembre (Barcelona)

Fórum Cultural del Café se reserva el derecho de modificar o anular cualquier formación i/o homologación programada si no hay un número suficiente de asistentes o si se produce alguna incidencia que así lo justifique. Rogamos que antes de gestionar traslados y hoteles para asistir a una formación se confirme con las oficinas de Fórum Café la realización de la misma al teléfono 93 310 38 33

inscripción

Precio curso para Socios del Fórum: 100 €

Precio curso para resto de público: 200 €

Curso bonificable a través de **la Fundación Tripartita**

**Más información:** Fórum Cultural del Café

**Certificación:** Los alumnos de este curso que superen las pruebas prácticas y escritas recibirán certificado firmado por Fórum Café, Federación Española del Café y Federación Española de Hostelería.

inicio

# TÉCNICAS BARISTAS y LATTE ART – BARISTA II

**Ubicación:** Fórum Cultural del Café

C/ Botánica, 49; 3º - 1ª

08908 L'Hospitalet de Llobregat – Barcelona

**Duración curso:** 13h

**Horario:** 1er día: de 9:30 a 14h y de 15 a 18:30h  
2º día: de 9:30 a 14:30h

## Programa:

- Máquina espresso y molino *teórica / práctica*
- El Espresso perfecto *teórica / práctica*
- Emulsión y vaporización de la leche *teórica / práctica*
- El Cappuccino perfecto *teórica / práctica*
- La técnica del Latte Art *teórica / práctica*
- Prácticas: Latte corazón y tulipán *teórica / práctica*
- Coffee painting. Elaboración de dibujos con bastones *teórica / práctica*
- Limpieza estación barista *teórica / práctica*

## Calendario

- 18 y 19 de mayo (Barcelona)
- 13 y 14 de julio (Barcelona)
- 21 y 22 de septiembre (Barcelona)
- 16 y 17 de noviembre (Barcelona)

Fórum Cultural del Café se reserva el derecho de modificar o anular cualquier formación i/o homologación programada si no hay un número suficiente de asistentes o si se produce alguna incidencia que así lo justifique. Rogamos que antes de gestionar traslados y hoteles para asistir a una formación se confirme con las oficinas de Fórum Café la realización de la misma al teléfono 93 310 38 33

inscripción

Precio curso para Socios del Fórum: **180€**

Precio curso para resto de público: **250 €**

Curso bonificable a través de **la Fundación Tripartita**

**Más información:** Fórum Cultural del Café

**Certificación:** Los alumnos de este curso que superen las pruebas prácticas y escritas recibirán certificado firmado por Fórum Café, Federación Española del Café y Federación Española de Hostelería.

inicio

# TALLER DE CATA BÁSICO – CATA I

**Ubicación:** Fórum Cultural del Café

C/ Botánica, 49; 3º - 1ª

08908 L'Hospitalet de Llobregat – Barcelona

**Duración curso:** 8h

**Horario:** de 9:30 a 14h y de 15 a 18:30h

## Calendario

- 31 de mayo (Barcelona)
- 26 de julio (Barcelona)
- 29 de noviembre (Barcelona)

## Programa:

- Estadísticas de mercado y consumo 1
- Café Verde: ver, oler, cribar y separar especies botánicas
- Cata de aguas
- Cata de aromas 10 diferentes
- Como catar. Los sabores más usuales del café
- Cata atributos sensoriales, dulce, salado, ácido, amargo
- Formación catadores
- Ejercicio de tueste y cata
- Objetivos de la cata
- Cata Brasileña identificada y a ciegas
- Cata comparativa triangular
- Cata mismo café diferentes tuestes
- Otras catas ( en espresso)

Fórum Cultural del Café se reserva el derecho de modificar o anular cualquier formación i/o homologación programada si no hay un número suficiente de asistentes o si se produce alguna incidencia que así lo justifique. Rogamos que antes de gestionar traslados y hoteles para asistir a una formación se confirme con las oficinas de Fórum Café la realización de la misma al teléfono 93 310 38 33

inscripción

Precio curso para Socios del Fórum: **100€**

Precio curso para resto de público: **200 €**

Curso bonificable a través de **la Fundación Tripartita**

**Más información:** Fórum Cultural del Café

**Certificación:** Los alumnos de este curso que superen las pruebas prácticas y escritas recibirán certificado firmado por Fórum Café, Federación Española del Café y Federación Española de Hostelería.

inicio

# TALLER DE CATA AVANZADO – CATA II

**Ubicación:** Fórum Cultural del Café

C/ Botánica, 49; 3º - 1ª

08908 L'Hospitalet de Llobregat – Barcelona

**Duración curso:** 8h

**Horario:** de 9:30 a 14h y de 15 a 18:30h

## Calendario

- 1 de junio (Barcelona)
- 27 de julio (Barcelona)
- 30 de noviembre (Barcelona)

## Programa:

- Estadísticas de mercado y consumo 2
- Tablas de defectos
- Test de aromas
- La cata y hojas de Cata brasileña nivel 2
- Efectos tueste diferentes tiempos
- Diferencias y separación de cafés arábicas lavados, no lavados y robustas
- Composición química del café
- Importancias de la desgasificación y variables
- Controles de calidad en el tueste
- Cata Brasileña
- Sólidos solubles y variables
- Test Triangular dificultad 2
- Diferentes sistemas de extracción
- Dosificaciones Café/Agua
- Cata en diferentes preparaciones

Fórum Cultural del Café se reserva el derecho de modificar o anular cualquier formación i/o homologación programada si no hay un número suficiente de asistentes o si se produce alguna incidencia que así lo justifique. Rogamos que antes de gestionar traslados y hoteles para asistir a una formación se confirme con las oficinas de Fórum Café la realización de la misma al teléfono 93 310 38 33

inscripción

Precio curso para Socios del Fórum: **125€**

Precio curso para resto de público: **250 €**

Curso bonificable a través de **la Fundación Tripartita**

**Más información:** Fórum Cultural del Café

**Certificación:** Los alumnos de este curso que superen las pruebas prácticas y escritas recibirán certificado firmado por Fórum Café, Federación Española del Café y Federación Española de Hostelería.

inicio