

Elaboración de cafés y cartas de café en restauración

Código: PIE_HOTR0054

Duración: 55 horas

Objetivos:

- Te permitirá conocer y elaborar los distintos tipos de café, así como poder confeccionar una carta de cafés.

Contenidos:

Unidad didáctica 1. Elaboración de cafés y bebidas a base de café

Descubrimiento de la historia del café.

- – Descripción de la historia del café.
- – Explicación del origen y leyendas del café.
- – Reconocimiento de la evolución histórica del consumo de café.

Explicación del cultivo y proceso del café

- – Explicación de la botánica del cafeto.
- – Identificación del cultivo del Café. Plantaciones.
- – Enumeración de las variedades.
- – Explicación de la cosecha.
- – Reconocimiento del procesamiento.
- – Distinción del tueste del grano de café. Natural y torrefacto.

Adquisición de conocimientos acerca del proceso de preparación del Café.

- – Distinción entre los tipos de cafeteras.
- – Explicación del cultivo del Café. Plantaciones. Diferentes métodos de infundir el café.
- – Definición de la molienda.
- – Descripción de la cafetera exprés. Parámetros de expreso perfecto.

Elaboración de Café y diferentes bebidas con café.

- – Simulación de la preparación del expreso.
- – Identificación de las técnicas para preparar diferentes bebidas con café.

- – Explicación de las funciones de la batidora y sifón.
- – Definición de coctelería y habilidades para la creación de cafés fantasía.
- – Reconocimiento de la técnica de emulsión.

Unidad didáctica 2. Análisis sensorial del café y confección de cartas de café

Conocimiento acerca de la cata del café.

- – Identificación de las propiedades organolépticas del café.
- – Distinción de los tipos de cata. Expresos y brasileña.
- – Aplicación de las técnicas de cata.
- – Listado de las características a evaluar en un café: color, aromas, gusto y cuerpo.
- – Identificación de los instrumentos a utilizar.

Confección de la carta de café.

- – Presentación y redacción de la carta según variedad botánica, proceso de obtención, clasificación oficial y otros criterios.
- – Resumen de la información mínima que ha de contener la carta.
- – Explicación de los métodos de fijación de precios.

Unidad didáctica 3. Condiciones higiénico-sanitarias, medioambientales y prevención laboral en el bar cafetería

Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos.

- – Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- – Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.
- – Explicación de los procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- – Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos.
- – Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos.
- – Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.

Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad.

- – Explicación de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- – Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- – Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar.

Aplicación de buenas prácticas medioambientales en el bar-cafetería.

- – Aplicación de medidas de protección ambiental.
- – Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios.
- – Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.
- – Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas. Uso eficiente del agua.
- – Propuesta de medidas correctivas.

Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral.

- – Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material.
- – Interpretación de las especificaciones.
- – Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración.
- – Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios.
- – Identificación de situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escape de gases. Fugas de agua o inundaciones.
- – Reconocimiento de los planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.