

ISE
HG

INSTITUTO SUPERIOR
DE ENSEÑANZA
HOTELERO
GASTRONÓMICA

INICIO 2025

FORMACIÓN PROFESIONAL

BARISTA

DESCRIPCIÓN

El Barista es un especialista en la elaboración del café espresso. Se encarga de moler el café y de pesar la medida correcta para su preparación; aunque dependiendo del tipo de establecimiento en el que trabaje pueden realizar otras funciones, como la preparación de otras infusiones.

Formarse profesionalmente como Barista no solo se trata de verter la leche y el café, implica conocer los niveles de tostado exacto y las combinaciones idóneas que hacen que los clientes regresen una y otra vez. Además, con la práctica puede realizar diseños únicos en minutos y con tan solo unos cuantos ingredientes.



RÉGIMEN DE ASISTENCIA Y CERTIFICACIÓN

Para obtener el certificado de BARISTA PROFESIONAL, el asistente deberá cumplir con el 75 % de asistencia de cada uno de los 2 módulos y aprobar las actividades correspondientes. La certificación está avalada por la AHRCC, en forma conjunta con ISEHG.

DESTINATARIOS

Personas mayores de 18 años, que aspiren a formarse profesionalmente como Baristas, o deseen ampliar sus conocimientos en el mundo del café, o mejorar el estándar de lo que beben y preparan.

CURSADA PRESENCIAL

La propuesta es presencial y de 2 meses de duración, asistiendo con una frecuencia semanal de 2 veces por semana.

Nuestra aula bar está equipada para que cada práctica sea una gran experiencia, y por eso los grupos de trabajo son reducidos.

CONTENIDOS

► MÓDULO: BARISMO INICIAL

Historia del café, especies. Del café, varietales, trazabilidad y diferentes orígenes. Países productores y tipos de café, clima, microclima, terroir, procesos de beneficios. El mundo del barismo. Historia, el barista desde el principio. ¿Quién es el barista de hoy? Roles fundamentales y básicos. Cómo trabajar con diferentes cafeteras espresso. Historia, estructura básica, uso correcto del molinillo y máquina, tampeo. Correcta limpieza y mantenimientos de cafetera. Herramientas del barista, Mise en Place, bromatología y postura del barista. El agua, ph, la leche y su estructura. Diferencia del café de especialidad versus café industriales. La extracción del espresso perfecto. Calibración de molinillo. La receta clásica. Ratios. Qué es el espresso. Texturizar la leche. Cómo obtener diferentes resultados y en cual bebida aplicar. Cómo conseguir una textura sedosa al vaporizar. Técnicas de postura. Introducción al Arte Latte. Práctica en preparación de espresso, moliendas.



► MODULO: BARISMO AVANZADO

Análisis sensorial y búsqueda de sabores en la rueda. Tueste. Filtrados. Cata de cafés. Práctica de texturización de leches clásicas, vegetales y deslactosadas. La carta italiana o carta internacional. Cómo entender y ayudar al cliente a elegir qué café tomar. Cómo preparar cafés fríos, iced coffee & cold brew. Preparado de bebidas frías sin alcohol. Clases de molinos, motores y cómo influyen a la hora de la calibración. Tostamos distintos cafés en verde y en paralelo hacemos práctica de preparaciones. Probamos los tuestes de cafés en distintos métodos de cafés filtrados. Calibramos distintos tipos de café. Aprendemos hoja de calibración. Preparación de dos tipos de leches vegetales leche de coco y almendras. La importancia de los ácidos en el café y práctica de calibración. Práctica de despacho y velocidad. Prácticas de Arte Latte.



ÁREA OCUPACIONAL

El Barista puede desempeñarse detrás de una barra en las cafeterías, pero también en restaurantes, bares, hoteles, empresas de café y otros establecimientos que presten este servicio.

BENEFICIOS ISEHG

Si sos alumno o ex alumno podrás acceder a un 30% de descuento en las cuotas (quedan exceptuados descuentos en matrícula).

Si sos socio de la AHRCC, podrás acceder a un 50% de descuento en las cuotas (quedan exceptuados descuentos en matrícula).

Asimismo, como estudiante ISEHG tendrás acceso al Servicio de Empleo de la AHRCC, donde podrás en forma permanente postularte a diversas ofertas laborales del sector.



**CERTIFICADO
QUE OTORGA**

**Barista
Profesional**

DÍAS Y HORARIOS

Comisión 1: Mar y Vie 9 a 12
Comisión 2: Mar y Jue 14 a 17
Comisión 3: Lu y Mier 18.30 a 21.30

INICIO

2025

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN:

Formulario de Inscripción
1 Foto 4x4 a color
Declaración Jurada de Salud
DNI (original y fotocopia)

DURACIÓN

2 meses.

