



HOTR0054. Elaboración de cafés y cartas de café en restauración

Sku: HOTR0054_EC

Horas: 55

OBJETIVOS

Elaborar distintos tipos de café y bebidas a base de café expreso, realizar el análisis sensorial y confección de una carta de café.

CONTENIDOS

1.Elaboración de cafés y bebidas a base de café

- 1.1. Descubrimiento de la historia del café
 - 1.1.1. Descripción de la historia del café
 - 1.1.2. Explicación del origen y leyendas del café
 - 1.1.3. Reconocimiento de la evolución histórica del consumo de café
- 1.2. Explicación del cultivo y proceso del café
 - 1.2.1. Explicación de la botánica del cafeto
 - 1.2.2. Identificación del cultivo del Café. Plantaciones
 - 1.2.3. Enumeración de las variedades
 - 1.2.4. Explicación de la cosecha
 - 1.2.5. Reconocimiento del procesamiento
 - 1.2.6. Distinción del tueste del grano de café. Natural y torrefacto
- 1.3. Adquisición de conocimientos acerca del proceso de preparación del Café
 - 1.3.1. Distinción entre los tipos de cafeteras
 - 1.3.2. Explicación del cultivo del Café. Plantaciones. Diferentes métodos de infundir el café
 - 1.3.3. Definición de la molienda
 - 1.3.4. Descripción de la cafetera expreso. Parámetros de expreso perfecto
- 1.4. Elaboración de Café y diferentes bebidas con café
 - 1.4.1. Simulación de la preparación del expreso
 - 1.4.2. Identificación de las técnicas para preparar diferentes bebidas con café
 - 1.4.3. Explicación de las funciones de la batidora y sifón
 - 1.4.5. Definición de coctelería y habilidades para la creación de cafés fantasía
 - 1.4.6. Reconocimiento de la técnica de emulsión

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

- 2.1. Conocimiento acerca de la cata del café

- 2.1.1. Identificación de las propiedades organolépticas del café
- 2.1.2. Distinción de los tipos de cata. Expresos y brasileña
- 2.1.3. Aplicación de las técnicas de cata
- 2.1.4. Listado de las características a evaluar en un café: color, aromas, gusto y cuerpo
- 2.1.5. Identificación de los instrumentos a utilizar
- 2.2. Confección de la carta de café
 - 2.2.1. Presentación y redacción de la carta según variedad botánica, proceso de obtención, clasificación oficial y otros criterios
 - 2.2.2. Resumen de la información mínima que ha de contener la carta
 - 2.2.3. Explicación de los métodos de fijación de precios

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

- 3.1. Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos
 - 3.1.1. Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones
 - 3.1.2. Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos
 - 3.1.3. Explicación de los procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
 - 3.1.4. Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos
 - 3.1.5. Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos
 - 3.1.6. Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos
- 3.2. Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad
 - 3.2.1. Explicación de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
 - 3.2.2. Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
 - 3.2.3. Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar
- 3.3. Aplicación de buenas prácticas medioambientales en el bar-cafetería
 - 3.3.1. Aplicación de medidas de protección ambiental
 - 3.3.2. Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios
 - 3.3.3. Reciclaje, reutilización y reducción de residuos
 - 3.3.4. Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas. Uso eficiente del agua
 - 3.3.5. Propuesta de medidas correctivas
- 3.4. Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral
 - 3.4.1. Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material
 - 3.4.2. Interpretación de las especificaciones
 - 3.4.3. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración
 - 3.4.4. Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios
 - 3.4.5. Identificación de situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escape de gases. Fugas de agua o inundaciones
 - 3.4.6. Reconocimiento de los planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios