

# CURSO ELABORACIÓN DE CAFÉS Y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN

Curso Gratuito  
Teleformación  
Hostelería

"Podemos juzgar el corazón de un hombre según como trata a los animales" Kant

## ¿QUÉ APRENDO?

El alumnado al finalizar el curso de **Elaboración de cafés y cartas de café en restauración**, será capaz de:

- Conocer el proceso que sufre el café desde su plantación en los países productores hasta que llega a la taza y aplicar las técnicas de elaboración de diferentes bebidas.
- Realizar catas de café identificando sus propiedades organolépticas, así como diseñar cartas de café atractivas, adaptando la oferta de las mismas a las demandas actuales de los consumidores.
- Elaborar cartas, fichas técnicas de platos y organizar servicios especiales.
- Aplicar la normativa vigente relativa a las condiciones higiénico-sanitarias, tanto en lo relacionado a las condiciones personales como en el desarrollo de la actividad, observando las medidas de seguridad personal y medioambientales responsables.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO? REQUISITOS

- Trabajadores/as ocupados/as del sector de la hostelería.
- Autónomos/as del sector de la hostelería
- Trabajadores/as desempleados/as inscritos/as como demandantes de empleo.



## ¿CÓMO SE ORGANIZA?

- Modalidad: Teleformación
- Duración del curso: 55 horas

## LOS DOCENTES

contarás con un equipo multidisciplinar en activo y con experiencia docente en el sector.

## IMPARTIDO POR:



FORMANDO CON  
CONCIENCIA  
DESDE 1998

# CURSO ELABORACIÓN DE CAFÉS Y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN

Para  
trabajadores/as  
del sector  
Hostelería,  
Autónomos/as

## CONTENIDO

### MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE CAFÉS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- 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 infusionar 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.



Habilidades de gestión, personales y sociales

- Entendimiento y escucha activa de las necesidades de los clientes.
- Asimilación de las diferentes pautas en la preparación de cafés y bebidas a base de café.
- Capacidad de concentración y memorización de la historia y procesos del café para una correcta atención al cliente.

# CURSO ELABORACIÓN DE CAFÉS Y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN

Para  
trabajadores/as  
del sector  
Hostelería,  
Autónomos/as

## CONTENIDO

### MÓDULO 2. ANALISIS SENSORIAL DEL CAFÉ Y CONFECCIÓN DE CARTAS DE CAFÉ

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- 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.



Habilidades de gestión, personales y sociales

- Capacidad de aplicación de las diferentes técnicas de cata.
- Capacidad de sintetizar información.
- Proactividad en la atención al cliente.

# CURSO ELABORACIÓN DE CAFÉS Y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN

Para  
trabajadores/as  
del sector  
Hostelería,  
Autónomos/as

## CONTENIDO

### MÓDULO 3. CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, MEDIOAMBIENTALES Y PREVENCIÓN LABORAL EN EL BAR CAFETERÍA.

#### Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- 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.

#### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Sensibilización ante las condiciones higiénico-sanitarias.
- Concienciación ante la necesidad del reciclaje, reutilización y reducción de residuos.

# CURSO ELABORACIÓN DE CAFÉS Y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN

Se permiten plazas para trabajadores/as desempleados/as

## CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

- TELEFORMACION 100%
  - TOTALMENTE GRATUITO
  - DIPLOMA CON EL RECONOCIMIENTO DEL SEPE
- 



## COMPROMISO

Con **nuestros alumnos**. Con la formación integral en contenidos, habilidades y destrezas.

Con la **sociedad**: Colaboramos con ONG;S de la isla

Con la **creación de empleo local** y la **igualdad de oportunidades**

Con el **medio ambiente**

Con la **calidad**

 **cep**  
formación

# CURSO ELABORACIÓN DE CAFÉS Y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN

Para  
trabajadores/as del  
sector Hostelería,  
Autónomos/as

## AL TERMINAR AMPLIA CONOCIMIENTOS CON



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE TRABAJO  
Y ECONOMÍA SOCIAL



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



SERVICIO PÚBLICO  
DE EMPLEO ESTATAL



cep  
Terceira

### Cursos Gratuitos

Para ocupados/as y autónomos/as del sector de Hostelería

- ✓ Cocina Vegetariana
- ✓ Cocina Vegetal Especial con Intolerancia
  - ✓ Cocina Básica
  - ✓ Cocina Creativa
  - ✓ Cocina Italiana
- ✓ Cocina para Celiacos
- ✓ Innovación en la Cocina
- ✓ Corte y Cata de Jamón
- ✓ Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias
- ✓ Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria
- ✓ Elaboración de Helados y Sorbetes

- ✓ Ecoturismo
- ✓ Elaboración de Cafés y Cartas de Café
- ✓ Confianza y Seguridad en los Establecimientos de Restauración
- ✓ Organización de Caterings y Eventos
- ✓ Gestión en Restauración y Diseño en Proceso de Servicio
- ✓ Comercialización de Productos Turísticos
- ✓ Animación Turística
- ✓ Inglés
- ✓ Inglés Profesional para el Turismo

622 908 964

[www.cursostenerife.es](http://www.cursostenerife.es) / [cep.ocupados@gmail.com](mailto:cep.ocupados@gmail.com)

