

**Poligono la ermita, Nave 20, C/Diamante
29603 Marbella (Málaga)**

Curso de Barismo 2025

FECHA: Lunes 24 de febrero hasta
el viernes 28 de febrero.

HORARIO: Desde las 9.00 am hasta las 15.00 (descanso 11.00-11.30)

PRECIO: 500,00€

RESERVA PLAZA: 200,00€

BBVA: ES61 0182 4135 4302 0175 9360

Concepto: Nombre y apellidos



Curso Barismo

Conviértete en un experto en **barismo** con nuestras dinámicas de clase!

Te ofrecemos un día completo de aprendizaje práctico y teórico para dominar las bases del arte del café y mucho más. Aquí está lo que te espera:

- **Herramientas y equipos:** Aprende sobre las herramientas esenciales y los equipos que se utilizan en el día a día de un barista profesional.
- **Materias primas:** Descubre los secretos detrás de cafés, leches, siropes, infusiones y chocolates, así como las mejores prácticas para su almacenamiento.
- **Calibración** y puesta a punto: Familiarízate con los pasos clave para preparar los equipos y garantizar bebidas perfectas desde el primer espresso.
- Elaboración de bebidas a base de **espresso:** Domina la técnica para crear las bebidas clásicas que los amantes del café buscan.
- **Infusiones** y bebidas con **alcohol:** Expande tus habilidades preparando té, chocolates y cócteles que combinan lo mejor del café y los sabores.
- **Arte latte:** Aprende a cremar la leche a la perfección y a plasmar diseños básicos en tus bebidas.
- **Tendencias** en bebidas: Descubre las últimas novedades en bebidas calientes y estilos innovadores que están marcando tendencia.
- **Mantenimiento** y limpieza: Conoce la importancia del cuidado del equipo y las rutinas diarias de limpieza esenciales para cualquier barista.

Haz de tu pasión por el café una experiencia profesional inolvidable. ¡Inscríbete ahora!

