

TECNICAS AVANZADAS DE SERVICIO DE CAFÉ



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 2 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

1. Perfeccionar las habilidades prácticas en la preparación de espresso y bebidas con leche.
2. Dominar técnicas avanzadas de latte art y presentaciones.
3. Optimizar el rendimiento en barra, incluyendo organización, tiempos de servicio y experiencia del cliente.

CONTENIDOS

Módulo 1: Espresso Avanzado

Variables de extracción: dosis, temperatura, presión, TDS.

Diagnóstico de defectos en la extracción.

Revisión de equipos de alto rendimiento.

Módulo 2: Latte Art Pro

Técnicas de vertido libre (rosetta, tulip, cisne, etc.).

Texturización precisa y control de microespuma.

Competencia interna de presentación.

Módulo 3: Gestión de Barra y Servicio

Flujo de trabajo eficiente.

Atención al cliente en contextos de especialidad.

Estándares de limpieza y mantenimiento de maquinaria.