

Duración: 6 clases de tres (3) horas
6 horas prácticas
Al culminar se certifica por 24 horas.

Pensum

- Cultura del café
- Calidad, atributos y defectos del café
- Ejercicios sensoriales y cata de café
- Introducción a equipos manuales y eléctricos de preparación de café
- Método y técnica de preparación de café
- Limpieza de equipos y mantenimiento
- Concepto de arte Latte.
- Elaboración y diseño de cartas clásicas de café.
- Brewing (filtrados)

Requisitos

- Fotocopia de cédula y EPS

Precio

CLASES GRUPALES

- Precio para egresados \$950.000
- Precio no egresados \$1'100.000

CLASES PERSONALIZADAS

- Precio para egresados. \$1'200.000
- Precio no egresados \$1'300.000

Horario e Inicio

7:00AM A 10:00AM
2:00PM A 5:00PM
6:00PM A 9:00PM

INICIO 11 DE ENERO 2023

