

Barista. L'Art de les Begudes. Del Gra al Got

1a Edició

Codi: 244424

Tipologia: Curs d'especialització

Crèdits: 3.00

Idioma: Català

Data d'inici: 04/11/2024

Data de finalització: 27/01/2025

Horari: Dilluns de 17 a 20 h

Lloc de realització: INS Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

Places: 15

Preus i descomptes

Preu: 790 €

5% de descompte per alumnes i exalumnes de la Universitat de Girona.

750,50€ (150 € Preinscripció + 450,50 € Matricula + 150 € Taxes)

5% de descompte per alumnes i exalumnes de màsters, postgraus i diplomes d'especialització de la Fundació UdGIF (Excepte si forma part de la mateixa estructura modular).

750,50€ (150 € Preinscripció + 450,50 € Matricula + 150 € Taxes)

5% de descompte per persones amb discapacitat reconeguda.

750,50€ (150 € Preinscripció + 450,50 € Matricula + 150 € Taxes)

5% de descompte per persones en situació d'atur en el moment de la matrícula.

750,50€ (150 € Preinscripció + 450,50 € Matricula + 150 € Taxes)

5% de descompte per membres de famílies nombroses o monoparentals.

750,50€ (150 € Preinscripció + 450,50 € Matricula + 150 € Taxes)

10% de descompte per empreses que paguin la matrícula de 2 o 3 treballadors dins de la mateixa activitat en el mateix curs acadèmic.

711€ (150 € Preinscripció + 411 € Matricula + 150 € Taxes)

15% de descompte per empreses que paguin la matrícula de 4 o més treballadors dins de la mateixa activitat en el mateix curs acadèmic.

671,50€ (150 € Preinscripció + 371,50 € Matricula + 150 € Taxes)

10% de descompte per personal de la UdG (PDI i PAS).

711€ (150 € Preinscripció + 411 € Matricula + 150 € Taxes)

Objectius

Part Barista (café)

- Identificar i conèixer els diferents orígens del café verd, les seves zones de producció i les característiques d'aroma, sabor i altres propietats organolèptiques de cadascuna d'elles.
- Conèixer la història, les tècniques, els sistemes i els tipus de cultius del café.
- Conèixer i dominar el "guió" de tast tenint en compte l'origen, l'altura, la varietat, el torrat, etc.
- Dominar el vocabulari del tast: sinònims, antònims, expressions, etc.
- Adquirir les tècniques clàssiques i modernes de servei del café, juntament amb el receptari bàsic del barista.
- Identificar les tècniques del barista que seran de més ajuda a l'hora de fer còctels com a *bartenders*.

Part bartender (còctels)

- Aprendre a llegir les receptes i totes les varietats internacionals que existeixen.
- Aprendre a utilitzar els estris de cocteleria i els diferents estils i moviments a l'hora d'usar-los.
- Conèixer i dominar el guió de tast dels destil·lats tenint en compte l'origen, la tipologia, la base, etc.
- Conèixer el principal receptari de la cocteleria clàssica i les actualitzacions d'algunes receptes que tornen.
- Identificar les diferents tipologies i perfils de clients i com tractar-los correctament. Resolució de possibles conflictes.
- Conèixer un mètode de creació de còctels d'autor, i posar-lo en pràctica creant el propi còctel.

A qui s' adreça

- A professionals del sector de l'hostaleria que es vulguin iniciar en el café i la cocteleria, una especialitat cada vegada més estesa tant a Girona com arreu del país.
- Aficionats i consumidors que volen aprofundir coneixements sense fer-ne un ús professional.

Pla d'estudis

Barista. L'art de les begudes. Del gra al got

Part barista (café)

1. Anàlisi sensorial del café: influència de l'origen i varietats del café. Anàlisi de l'aigua. El café verd i el café torrat. Tècniques de tast del café. Perfils del torrat i defectes.
2. Mètodes d'infusió del café. Noves tècniques d'infusió del café.
3. Ciència d'extracció del café exprés.
4. Taller de *Latte Art*.
5. Infusions: varietats, característiques i serveis.
6. El café i la seva presència en els receptaris de cocteleria.
7. Pràctica i tast de còctels de café.

Part bartender

1. INTRODUCCIÓ

1. Aprendre a llegir les receptes i totes les varietats internacionals que existeixen.

2. UTENSILS I MAQUINÀRIA

1. Moviments de la coctelera:

1. Estil clàssic, coctelera de tres peces.
2. Estil clàssic, coctelera Boston.

3. Moviment d'abocar amb coctelera Boston.
4. Estil japonès.
5. Estil amb dues coctelerses Boston, estil americà.
6. Moviments del got mesclador, cullera imperial i colador (*strainer*).

3. AIGUARDENTS I LICORS

1. Tast i aprenentatge de destil·lats.

4. LA COCTELERIA

1. Conèixer el principal receptari de la coctelera.

5. LA CREATIVITAT A LA COCTELERIA

1. Desenvolupament del pensament creatiu per part de l'alumne.

6. ATENCIÓ AL CLIENT EN UNA COCTELERIA

1. Definició de les diferents tipologies i dels perfils de clients, i com tractar-los correctament.
-

Titulació

Curs d'Especialització en Barista. L'Art de les Begudes. Del Gra al Got per la Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació

Sistema avaluació

- 80% d'assistència obligatòria a les classes.
- Prova pràctica i teòrica de tipus test.

Finançament

Finançament bancari

Els estudiants matriculats poden finançar el pagament de la matrícula en quotes.

La Fundació ha establert convenis amb condicions preferents pels seus alumnes amb les següents entitats:

- [Sabadell Consumer](#)
- [CaixaBank](#)
- [Banc Santander](#)

Quadre docent

Direcció

Damià Mulà i Gimeno

Formador de coctelera i sala, assessor de locals. Creador del primer curs universitari de coctelera i mixologia de l'Estat espanyol l'any 2015, amb sis anys de bon funcionament.

Kim Ossenblok

Fundador d'Estudio de Café Online, primer sistema de formació virtual per a tots els professionals del sector del cafè. Formador autoritzat SCA i llicenciat Q Grader. Autor del llibre *Al grano!*

Coordinació**Lluís Coll Nicolau**

President de l'Associació de Professionals de Sala. Professor tècnic de serveis en restauració. Autor del llibre *El vi i el seu servei. Manual de sommelieria.*

Professorat**Yarlis Barcelo**

Barista de la cafeteria amb cafè d'origen Oniria Cafè (Girona).

Eduard Campos

Professor de cocteleria i *bartender* a Tàndem Cocktail Bar (Barcelona).

César Cànovas

Considerat un dels deu millors sommeliers del món. Professor de sommeliers en diverses universitats i escoles.

Xavi Iglesias

Barista i professor de sala, assessor d'hostaleria.

Damià Mulà i Gimeno

Veure CV a l'apartat de Direcció.

Kim Ossenblok

Fundador d'Estudio de Café Online, primer sistema de formació virtual per a tots els professionals del sector del cafè. Formador autoritzat SCA i llicenciat Q Grader. Autor del llibre *Al grano!*

Marc Trull

Bartender i propietari de la cocteleria Cua de Gall.

*La direcció es reservarà el dret a fer canvis en l'equip docent en cas que algun dels professors no pugui impartir la seva matèria, garantint el mateix nivell de qualitat i categoria professional.

Entitats promotores

Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació



Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona



**Institut Escola d'Hostaleria
i Turisme de Girona**
més de 50 anys al teu costat

Barista. L'Art de les Begudes. Del Gra al Got

Inici curs: 04/11/2024

Fi curs: 27/01/2025

Data tancament acta avaluació: 31/01/2025

Calendari

Data	Lloc	Inici matí	Fi matí	Inici tarda	Fi tarda
4/11/2024				17:00	20:00
11/11/2024				17:00	20:00
18/11/2024				17:00	20:00
25/11/2024				17:00	20:00
2/12/2024				17:00	20:00
9/12/2024				17:00	20:00
16/12/2024				17:00	20:00
13/1/2025				17:00	20:00
20/1/2025				17:00	20:00
27/1/2025				17:00	20:00