



JESUÏTES
educació

Centre d'Estudis Joan XXIII Escola del Clot Sant Ignasi

Formació Professional

Creix com a **persona**
Creix com a **professional**

FAMÍLIA PROFESSIONAL:

HOSTALERIA I TURISME

CURS BÀSIC BARISTA



Programa de
**DESENVOLUPAMENT
PROFESSIONAL**

@esht_santignasi



1
Curs

14
Hores lectives

7 sessions
2 hores
(1 SESSIÓ PER SETMANA)



Tarda
D'octubre a novembre



**Diploma de Jesuïtes
Sarrià - Sant Ignasi,
Escola Superior
d'Hostaleria i Turisme**



**CURS BONIFICABLE
PER A EMPRESSES**

ACCÉS

- ALUMNES DE CICLES FORMATIUS DE LA FAMÍLIA PROFESSIONAL D'HOSTALERIA I TURISME
- PROFESSIONALS DEL SECTOR QUE VULGUIN MILLORAR O ADQUIRIR NOUS CONEIXEMENTS SOBRE EL BARISME.



Campus
on s'imparteix

Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi

Carrasco i Formiguera, 32 • 08017 Barcelona
93 602 30 30 • fp.santignasi@fje.edu

www.santignasi.fje.edu

Objectiu

Submergeix-te en el fascinant món del cafè amb un curs que connecta les últimes tendències del barisme amb les exigències actuals del sector de l'hostaleria. Aprenderàs a treballar amb un producte d'alta qualitat, destacant-ne els matisos i les tècniques que marquen la diferència en una experiència gastronòmica. Amb un enfocament pràctic i innovador, aquest curs et prepararà per formar part d'un moviment creixent que combina tradició, sostenibilitat i creativitat, elevant la figura del barista a un rol clau dins la restauració moderna.

Pla d'estudis

- Introducció al cafè i la preparació d'express
- Tipus de molta i ajustos per a l'espresso
- Escumat de llet i preparació de begudes amb llet
- Introducció al *Latte Art*
- Mètodes de preparació alternatius
- Cocteleria amb cafè
- Servei i neteja