


FAMILIA PROFESIONAL:  
**HOTELERÍA Y TURISMO**

## CURSO BÁSICO BARISTA



Programa de  
**DESARROLLO  
PROFESIONAL**

 @esht\_santignasi



# 1

## Curso

**14**  
Horas lectivas

**7 sesiones**  
2 horas  
(1 SESIÓN POR SEMANA)



**Tarde**  
De octubre a noviembre



Diploma de Jesuïtes  
Sarrià - Sant Ignasi,  
Escuela Superior de  
Hotelería y Turismo



**CURSO BONIFICABLE  
PARA EMPRESAS**

### ACCESO

- ALUMNOS DE CICLOS FORMATIVOS DE LA FAMILIA PROFESIONAL DE HOTELERÍA Y TURISMO
- PROFESIONALES DEL SECTOR QUE QUIERAN MEJORAR O ADQUIRIR NUEVOS CONOCIMIENTOS SOBRE EL BARISMO.



**Campus**  
dónde se imparte

**Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi**  
Carrasco i Formiguera, 32 • 08017 Barcelona •  
93 602 30 30 • fp.santignasi@fje.edu

[www.santignasi.fje.edu](http://www.santignasi.fje.edu)

## Objetivo

Sumérgete en el fascinante mundo del café con un curso que conecta las últimas tendencias del barismo con las exigencias actuales del sector de la hotelería. Aprenderás a trabajar con un producto de alta calidad, destacando los matices y las técnicas que marcan la diferencia en una experiencia gastronómica. Con un enfoque práctico e innovador, este curso te preparará para formar parte de un movimiento creciente que combina tradición, sostenibilidad y creatividad, y que eleva la figura del barista a un rol clave dentro de la restauración moderna.

## Plan de estudios

- Introducción al café y la preparación del expreso
- Tipo de molido y ajustes para el expreso
- Espumado de leche y preparación de bebidas con leche
- Introducción al *Latte Art*
- Métodos de preparación alternativos
- Coctelería con café
- Servicio y limpieza