

TALLER CATA DE CAFE

Nombre	Descripción
Objetivos	Vivir una inmersión total en el maravilloso mundo del café. Convirtiéndote en un conocedor de esta bebida universal y llevando contigo nuevas habilidades y conocimientos que enriquecerán cada momento que pases con una taza de café.
Incluye	• 1 café comercial 14 gr • 2 café de especialidad 14gr c/u • Mantel de cata • Mini maridaje (dulce) • 1 filtrado por asistente
Duración	2,5 Horas

TALLER CATA DE CAFE

Etapas	Descripción	Duración Aproximada
Introducción	• Bienvenida y breve historia del café, tipos de grano y procesos de beneficio.	30 minutos
Demostración	• El Barista Manager enseña a diferenciar un café comercial de un café de especialidad mediante la exploración de sus características sensoriales, aroma, cuerpo, acides y balance en taza.	40 minutos
Participación	• Los asistentes cataran 3 diferentes tipos de café.	30 minutos
Degustación	• Se exploraran diferentes perfiles de sabor, obtenidos mediante la preparación de UN método alternativo V60 o Chemex	30 minutos
Cierre	• Espacio para conclusiones y preguntas.	20 minutos

BARTENDER POR 1 DIA

Nombre	Descripción
Objetivos	Vivirás la experiencia de ser bartender por un día y te sumergirás en el fascinante mundo de la coctelería. Aprenderás de la mano de nuestro experto las técnicas básicas que todo buen bartender debe conocer. Descubrirás los secretos detrás de los cócteles clásicos y modernos, aprendiendo a equilibrar sabores, aromas y texturas para crear bebidas inolvidables.
Incluye	• Instrucción práctica guiada por bartender profesional. • Aprendizaje de técnicas de directo/construido y agitado (shaking). • Práctica de técnicas con dummy antes de realizar las preparaciones. • Preparación de 2 cócteles aplicando las técnicas aprendidas. • Uso de herramientas profesionales de bartender durante la experiencia. • Ingredientes e insumos necesarios para las preparaciones. • Técnicas de presentación y acabado del cóctel. • Experiencia práctica y participativa, donde cada asistente prepara, presenta y disfruta sus propios cócteles.
Duración	2,5 Horas

BARTENDER POR 1 DIA

Etapas	Descripción	Duración Aproximada
Introducción	• Bienvenida e invitación a vivir una experiencia practica ene el rol del bartender. • Breve explicación sobre las características de los destilados a utilizar, origen y sabor.	30 minutos
Demostración	• El Barmanager enseña el manejo de herramientas y las técnicas básicas del Bartending (construido y agitado).	40 minutos
Participación	• Los asistentes preparan sus propios cocteles con la orientación del Barmanager.	30 minutos
Degustación	• Se prueban los cocteles y los destilados seleccionados.	30 minutos
Cierre	• Espacio para conclusiones y preguntas.	20 minutos