

CURSO DE BARISTA



Do Hobby ao profissional

TREINAMENTO

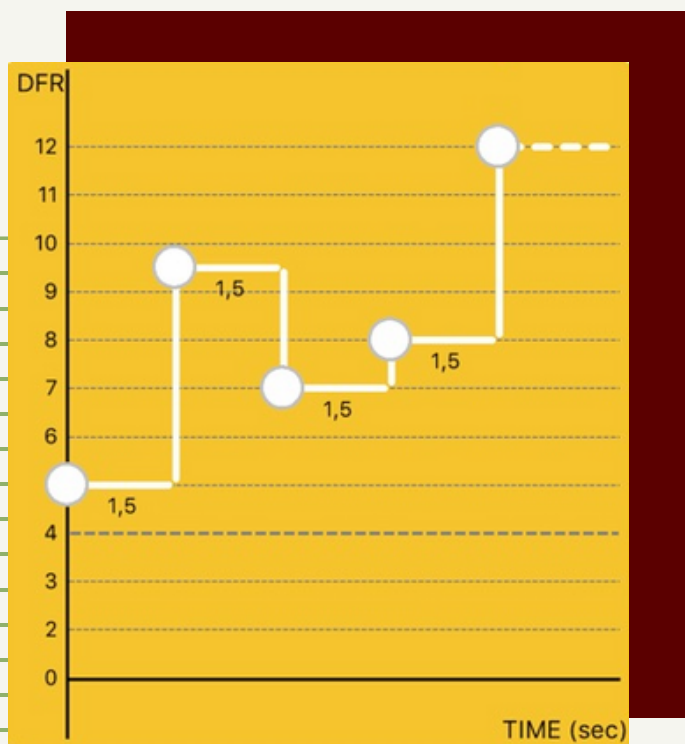
INDIVIDUAL

R\$ 900

O EQUIPAMENTO

Para espresso

Dalla Corte Mina
Controle de Fluxo em tempo real, permite explorar como nunca as nuances da extração do espresso.



Teste diversos perfis de extração, simule diferentes máquinas.

O EQUIPAMENTO

Para filtrados

**Prensa francesa,
Clever, Hario V60,
Aeropress, pano, entre
outros, com o objetivo
de entender as classes
de filtros e suas
características.**



**Qualidade e consistência no
preparo de filtrados.**

O EQUIPAMENTO

Moinhos

Mahlkonig, o querido das cafeterias para filtrados (e até espresso)

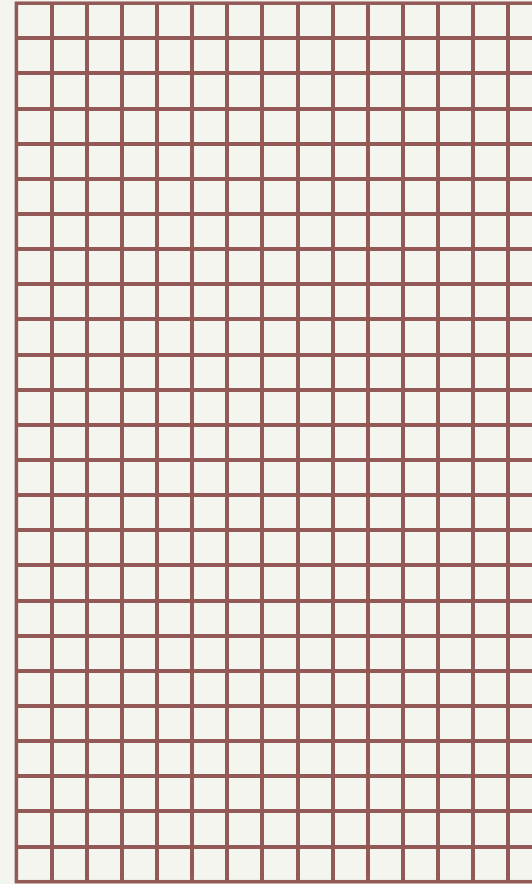


Anfim S11 ajuste milimétrico para espresso com alta precisão e velocidade

O INSTRUTOR

Gabriel Carvalhaes Heinerici

Mestre de torras e Barista atuante no Ás Café Ipanema e Rio Coffee Roasters, trabalhou como Barista no Qahwaty em Dubai, ministra cursos de torra e barismo. Organizador dos campeonatos de torra ICRMC Brasil e Desafio de Torra. Engenheiro mecânico, foca em ciência e processos assimilado as técnicas de preparo de cafés.



O CURSO

Local: Rio Coffee Roastes

Edifício Manchete, Glória Rj (Rua do Russel 804) - Rio de Janeiro

Contato: 21 992449579

Formato:

Treinamento Individual com teoria e prática.

Carga horária 8h

Valor: R\$ 900

Ementa:

- **Introdução à variedades, terroir, processos de colheita, classificação.**
- **Análise sensorial**
- **Parâmetros de Extração do café, água, granulometria, tempo e temperatura, filtros.**
- **Cinética da extração para filtro e espresso**
- **Treinamento prático em preparo de filtrados e espresso**
- **Bebidas à base de leite e Latte Art**