

ISE
HG

INSTITUTO SUPERIOR
DE ENSEÑANZA
HOTELERO
GASTRONÓMICA

INICIO 2025

FORMACIÓN PROFESIONAL

BARISTA

DESCRIPCIÓN

El Barista es un especialista en la elaboración del café espresso. Se encarga de moler el café y de pesar la medida correcta para su preparación; aunque dependiendo del tipo de establecimiento en el que trabaje pueden realizar otras funciones, como la preparación de otras infusiones.

Formarse profesionalmente como Barista no solo se trata de verter la leche y el café, implica conocer los niveles de tostado exacto y las combinaciones idóneas que hacen que los clientes regresen una y otra vez. Además, con la práctica puede realizar diseños únicos en minutos y con tan solo unos pocos ingredientes.



RÉGIMEN DE ASISTENCIA Y CERTIFICACIÓN

Para obtener el certificado de BARISTA PROFESIONAL, el asistente deberá cumplir con el 75 % de las clases. La certificación está avalada por la AHRCC, en forma conjunta con ISEHG.

DESTINATARIOS

Personas mayores de 18 años, que aspiren a formarse profesionalmente como Baristas, o deseen ampliar sus conocimientos en el mundo del café, o mejorar el estándar de lo que beben y preparan.

CURSADA TRADICIONAL PRESENCIAL

La propuesta es presencial y de 2 meses de duración, asistiendo con una frecuencia semanal de 2 veces por semana., 3 HS cada clase.

Nuestra aula bar está equipada para que cada práctica sea una gran experiencia, y por eso los grupos de trabajo son reducidos.

CONTENIDOS

Historia del café, especies. Del café, varietales, trazabilidad y diferentes orígenes. Países productores y tipos de café, clima, microclima, terroir, procesos de beneficios. El mundo del barismo. Historia, el barista desde el principio. ¿Quién es el barista de hoy? Roles fundamentales y básicos. Cómo trabajar con diferentes cafeteras espresso. Historia, estructura básica, uso correcto del molinillo y máquina, tampeo. Correcta limpieza y mantenimientos de cafetera. Herramientas del barista, Mise en Place, bromatología y postura del barista El agua, ph, la leche y su estructura. Diferencia del café de especialidad versus café industriales La extracción del espresso perfecto. Calibración de molinillo. La receta clásica. Ratios. Qué es el espresso. Texturizar la leche. Cómo obtener diferentes resultados y en cual bebida aplicar. Cómo conseguir una textura sedosa al vaporizar. Técnicas de postura. Introducción al Arte Latte. Práctica en preparación de espresso, moliendas.



Análisis sensorial y búsqueda de sabores en la rueda. Tueste. Filtrados. Cata de cafés. Práctica de texturización de leches clásicas, vegetales y deslactosadas. La carta italiana o carta internacional. Cómo entender y ayudar al cliente a elegir qué café tomar. Cómo preparar cafés fríos, iced coffee & cold brew. Preparado de bebidas frías sin alcohol. Clases de molinos, motores y cómo influyen a la hora de la calibración. Tostamos distintos cafés en verde y en paralelo hacemos práctica de preparaciones. Probamos los tuestes de cafés en distintos métodos de cafés filtrados. Calibramos distintos tipos de café. Aprendemos hoja de calibración. Preparación de dos tipos de leches vegetales leche de coco y almendras. La importancia de los ácidos en el café y práctica de calibración. Práctica de despacho y velocidad. Prácticas de Arte Latte.



ÁREA OCUPACIONAL

El Barista puede desempeñarse detrás de una barra en las cafeterías, pero también en restaurantes, bares, hoteles, empresas de café y otros establecimientos que presten este servicio.

BENEFICIOS ISEHG

Si sos alumno o ex alumno podrás acceder a un 30% de descuento en las cuotas (quedan exceptuados descuentos en matrícula).

Si sos socio de la AHRCC, podrás acceder a un 50% de descuento en las cuotas (quedan exceptuados descuentos en matrícula).

Asimismo, como estudiante ISEHG tendrás acceso al Servicio de Empleo de la AHRCC, donde podrás en forma permanente postularte a diversas ofertas laborales del sector.



**CERTIFICADO
QUE OTORGA**

**Barista
Profesional**

DÍAS Y HORARIOS

Comisión 1: Mar y Vie 9 a 12
Comisión 2: Mar y Vie 14 a 17
Comisión 3: Mar y Vie 18 a 21

INICIO

2025

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN:

Formulario de Inscripción
1 Foto 4x4 a color
Declaración Jurada de Salud
DNI (original y fotocopia)

DURACIÓN

2 meses.



CANCELACIONES Y REEMBOLSOS:

Cancelación de actividades por parte de ISEHG:

ISEHG se reserva el derecho de posponer o cancelar las actividades o cursos. En caso de retraso se informará debidamente la nueva fecha y el participante podrá optar por el cambio de fecha o la devolución del total del valor abonado hasta el momento.

En caso de cancelación definitiva del curso, se reintegrará el valor completo abonado por el participante. En ningún caso el participante tendrá derecho a exigir una compensación mayor a la reintegración de los valores abonados hasta el momento.

Cancelación de participación por parte del alumno:

No existe reembolso dinerario de las cuotas abonadas. Solo, y para quienes hayan informado la cancelación del curso hasta 10 días hábiles antes de la fecha de inicio de clases, el Instituto le brindará la posibilidad de utilizar dicho crédito para la realización de cualquier otra de las ofertas académicas que ofrece el ISEHG, dentro de los 6 meses posteriores a la fecha de su cancelación. En ese caso, si el curso seleccionado tuviera un monto mayor al del crédito otorgado, el estudiante deberá abonar la diferencia. En cambio, si el monto es menor, el crédito a favor se pierde. Las cancelaciones deberán ser cursadas UNICAMENTE por escrito a isehg.administracion@isehg.edu.ar o bedelia@isehg.edu.ar con ASUNTO: Cancelación de curso. No se aceptarán cancelaciones realizadas por ningún otro medio.

Sustitución de cupo:

El participante no podrá solicitar que su vacante sea ocupada por otra persona de su elección.

El Instituto mantiene políticas de inscripción que impiden el reemplazo de un participante por otro, tanto para formaciones profesionales como para otras actividades.