



CL2402 – *Mundo barista (GM y GS)*.

Ciclos formativos para los que se oferta:

- CFGM Servicios en restauración.
- CFGS Dirección de servicios en restauración.

Duración y curso: 54 horas, 2º curso.

Objeto:

Este módulo tiene como objetivo primordial, dotar al alumnado de conocimientos y técnicas para crear una amplia variedad de bebidas basadas en el café.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Conoce e identifica el procesado del café, así como sus variedades principales y sus características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los factores culturales y sociales del mundo del café.
- b) Se ha descrito el proceso del café desde la semilla a la taza.
- c) Se han reconocido las diferencias entre las dos principales variedades Arábica y Canephora.
- d) Se han relacionado países productores con las variedades cultivadas.
- e) Se han encontrado las diferencias entre tuestes.

2. Conoce las funciones del barista y prepara el espresso siguiendo sus fases de elaboración.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las principales funciones del barista.
- b) Se ha descubierto la terminología del mundo del café.
- c) Se ha puesto a punto la maquinaria y menaje para el servicio del café.
- d) Se han utilizado las bayetas, brocha, báscula, lector de TDS y otro pequeño utillaje respetando su uso y manteniendo el equipo.
- e) Se han realizado las extracciones perfectas según las ratios establecidos: tipo de café, tueste, gramaje y método utilizado.
- f) Se ha llevado a cabo el tratamiento de la leche en temperatura y densidad correctamente.

3. Conoce y desarrolla los pasos en la cata brasileña.

Criterios de evaluación:

- a) Se han realizado los procedimientos en la cata brasileña.
- b) Se han localizado tanto los sabores básicos, como los puntos de umbral.
- c) Se han comparado gustativamente las diferencias entre las variedades de café como los diferentes tuestes.
- d) Se han llevado a cabo diferentes infusiones variando ratios, café y agua.

4. Utiliza los diferentes métodos para hacer un café.

Criterios de evaluación:

- a) Se han comparado las propiedades de los diferentes métodos.



- b) Se han empleado métodos variados en la elaboración de café (V60, prensa, chemex).
- c) Se han ejecutado diversas elaboraciones usando los distintos métodos.

Contenidos:

1. El café.

- a) Historia y evolución del café.
- b) El cafeto: cultivo, variedades, procesos y mercado.
- c) *Blending* y tueste.

2. La preparación del café.

- a) El barista. Concepto y funciones.
- b) La estación de trabajo, la puesta a punto y el mantenimiento del equipo.
- c) El proceso del espresso: molienda, dosificación y prensado
- d) Extracción y elaboración.
- e) Tratamiento de la leche (latte art).
- f) Recetario de espresso.

3. La cata brasileña.

- a) La cata brasileña.
- b) Aromas y sabores básicos.
- c) Infusionado: ratios, café y agua.
- d) Campeonatos de cata.

4. Los diversos métodos de preparación.

- a) Métodos diversos en la elaboración de café. Identificación, equipos y propiedades.
- b) Proceso de elaboración por otros métodos.
- c) Análisis del café elaborado.

Especialidades del Profesorado:

- Cuerpo/s: 0590/0591 Profesores de enseñanza secundaria/Profesores técnicos de formación profesional (a extinguir) - Especialidad: 226 - Servicios de restauración.
- Cuerpo: 0598 Profesores especialistas en sectores singulares de la formación profesional - Especialidad: 009 - Servicios de restauración.
- Para la impartición del módulo optativo «Mundo barista (GM y GS)» en centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, se exigirán las mismas condiciones de formación inicial que para impartir cualquiera de los módulos que incluyan estándares de competencia adscritos a la misma familia profesional que el correspondiente título.