

Barista: màster cafè (B)

Curs 2021-2022
Esdeveniment 16951
20 hores - 8 places
Autonòmic
Presencial



Servei de Planificació i Participació
6 de novembre a 4 de desembre de 2021



Línia estratègica

PQ 2024 7 Actualització tècnica i/o de col·lectius específics



Destinataris

Professorat d'FP en actiu de la família professional d'Hoteleria i Turisme, en l'especialitat de Serveis en restauració.

REQUISITS:

Tots els participants han d'estar en actiu i han d'impartir de forma directa un mòdul relacionat amb aquesta formació.
Tots els participants han d'indicar el correu corporatiu de centre.



Criteris de selecció

Si el nombre de sol·licituds supera el de places oferides, els criteris de selecció seran, per aquest ordre:

1. L'ordre de preferència que figura a l'apartat destinataris.
2. Professorat de centres sostinguts amb fons públics.
3. L'ordre d'inscripció.

La realització d'aquesta activitat resta subjecta a un mínim de 6 participants.



Objectius

Introducció al món del cafè d'especialitat.
Avaluar i conèixer que tenim a la nostra tassa.
Distingir les diferents elaboracions i com ajuden al resultat en tassa.
Dominar l'extracció d'un bon "expresso".
Conceptes sobre la tècnica "latte art".



Continguts

Introducció al món del cafè: de la llavor a la tassa.
Tercera ona del cafè: cafè d'especialitat.
Famílies i races de cafè Aràbica.
Diferències entre cafè d'especialitat i cafè comercial.
Com avaluar un cafè.
Realització de tasts a nivell professional.
Mètodes d'elaboració de cafès infusionats i de filtre.
Els secrets d'un bon "expresso".
Introducció al "Latte art".
Noves tendències en el món del cafè.



Metodologia

Introducció teòrica i participació activa a les activitats proposades pel ponent.
A les dades personals, deixau un Gmail corporatiu de centre, s'emprarà per al Google Classroom de la formació.
En les sessions presencials s'han de mantenir les mesures de seguretat establertes.

En cas de canvis de normativa relacionades amb la crisi del Covid-19, es podran reprogramar les sessions presencials com a presencials per videoconferència.



Transferència

Realitzar, aplicar i entregar l'aplicació didàctica segons el model establert.

Els continguts treballats a la formació s'han de lligar al mòdul que imparteix el participant durant aquest curs escolar en el seu centre.

Les aplicacions didàctiques seran publicades a la web de la Conselleria d'Educació i Formació Professional (amb la inscripció a la formació, el participant dona el seu consentiment explícit).



Lloc

CIFP Juníper Serra i Classroom.



Horari

6 i 20 de novembre de 8h a 15h.

27 de novembre de 8h a 14h.



Inscripció

Podeu fer la inscripció de dia 12 a dia 21 d'octubre de 2021 de la manera següent:

1. Entrau al Portal del personal <https://www.caib.es/pfunciona>. El professorat que no disposi de compte d'usuari, no podrà accedir al Portal del Personal. Al menú principal de l'esquerra trobareu Formació dels DOCENTS. Cliqueu Sol·licitud cursos i seleccionau D.G. DE PRIMERA INFÀNCIA, INNOVACIÓ I COMUNITAT EDUCATIVA.

2. Us sortirà la llista de totes les activitats. Cliqueu a l'apartat INSCRIU-TE de l'activitat i emplenau tots els camps del formulari de la sol·licitud. Actualitzau les dades d'acord amb la vostra situació actual si s'escau, especialment el centre de destinació, el correu electrònic i el telèfon (millor un mòbil) ja que seran les dades de contacte per gestionar la inscripció i la llista d'espera.

3. La llista d'admesos provisional es publicarà dia 26 d'octubre de 2021. Podreu consultar si heu estat admesos cercant aquesta activitat al Portal del personal, al menú de l'esquerra Formació dels DOCENTS, Sol·licitud cursos seleccionant D.G. DE PRIMERA INFÀNCIA, INNOVACIÓ I COMUNITAT EDUCATIVA. La llista d'espera, si s'escau, es publicarà també a la mateixa pàgina.

4. Una vegada que hagi sortit la llista, si estau admesos, cal confirmar la vostra assistència de dia 27 d'octubre a dia 3 de novembre de 2021 a l'apartat Confirma cursos, dins del menú Formació dels DOCENTS. La no confirmació dins aquest termini implicarà la pèrdua de plaça.

5. La llista d'admesos s'actualitza automàticament en confirmar la inscripció.

6. Si les places no s'han cobert amb els confirmats es telefonarà a les persones que estiguin a la llista d'espera per estricta ordre de preferència, fins que s'ocupin les places lliures.

IMPORTANT: si una persona confirma i no participa en l'activitat sense una causa justificada, les sol·licituds de participació en altres activitats formatives del mateix curs escolar seran les darreres que es tindran en compte.

PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS: la tramitació d'una sol·licitud d'inscripció a una activitat formativa implica el següent tractament de dades personals: <https://www.caib.es/govern/rest/arxiu/4784452>.



Avaluació i certificació

Assistència mínima obligatòria al 85% de les sessions.

Les faltes d'assistència a les hores de formació presencial, no es justificaran en cap cas.

Realització de les tasques obligatòries.

Entrega de l'aplicació didàctica en el format i termini establerts.

Una vegada finalitzat el procés de certificació, l'activitat es tancarà.

En aquest moment us enviarem un correu electrònic a l'adreça que heu posat a la vostra sol·licitud.

Si heu certificat, podreu veure la formació al vostre portal, apartat Formació dels docents, Activitats internes.

Si no la podeu veure, és que no la teniu certificada.

Us podeu posar en contacte amb el servei organitzador per a qualsevol aclariment.

Disposau d'un termini de 90 dies des de l'enviament del correu electrònic per presentar una reclamació al servei organitzador, si s'escau.



Coordinació i informació

Diana Caballero dcaballero@formaciofp.eu

Esteban Silva Vilchez

Títol de Barista intermedi i Brew Professional concedit per l'Associació Interancional del Cafè SCA.

Curs Pre-Q grader pel tast de cafès aràbigues d'especialitat. Així com diferents cursos de torrat de cafè i latte art.

A l'espera d'obtenir el títol AST (authorized sca trainer) com a professor autoritzat sobre cafè per SCA internacional.

Ha guanyat el premi al millor capuccino 2018 i al millor Barista 2019 i millor Beguda d'Especialitat 2019, del campionat Arabay Balears.

Segon classificat en el 1r campionat Latte Art Throwdown, Mallorca 2018.

Tercer classificat Campionat Aeropress Balears 2018 i Segon classificat Campionat Aeropress Balears 2019.

Àrea: FP. Hoteleria i turisme Modalitat: Formació per àmbits

Formació finançada pel Ministeri d'Educació i Formació Professional