

Barista: màster cafè (D)

Curs 2021-2022
Esdeveniment 20
20 hores - 10 places
Eivissa i Formentera
Presencial



CFINFP-IB
7 a 30 d'abril de 2022



Línia estratègica

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



Destinataris

1. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'Hoteleria i turisme, en l'especialitat de Serveis en restauració de l'IES Isidor Macabich.
2. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'Hoteleria i turisme, en l'especialitat de Serveis en restauració, d'altres centres d'Eivissa i Formentera.

REQUISITS:

Tots els participants han d'estar en actiu en el moment de realitzar la 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 de 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

Avaluar i conèixer què 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.
A les dades personals, deixau un Gmail corporatiu de centre, que s'emprarà per al Classroom de la formació i, a observacions, indicau els mòduls que impartiu.
En cas de canvis de normativa relacionades amb la crisi del Covid 19, es podran reprogramar les sessions

presencials com a presencials per videoconferència.

En les sessions presencials s'han de mantenir les mesures de seguretat establertes.



Transferència

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

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

Les aplicacions didàctiques seran publicades al web de la Conselleria d'Educació i Formació Professional (amb la inscripció a la formació, el participant accepta les condicions).



Lloc

IES Isidor Macabich i Classroom



Horari

7 i 8 d'abril de 8h a 14h i 9 d'abril de 8h a 14h i de 15h a 17h.



Inscripció

Podeu fer la inscripció de dia 10 a dia 20 de març de 2022 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 CFINFP-IB.

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 23 de març de 2022. 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 CFINFP-IB. 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 24 de març a dia 4 d'abril de 2022 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 estricte 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 del 85% de les sessions presencials.

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



Formador

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 i cofinançada pel Fons Social Europeu en el Marc Financer Pluriennal 2021-2027 (FSE Plus)



UNIÓ EUROPEA
Fons Social Europeu
L'FSE Inverteix en el teu futur



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN
Y FORMACIÓN PROFESIONAL