

Elaboraciones de café a baja presión

Dirigido a aquellos que quieren conocer las técnicas y características de la elaboración del café en diferentes métodos de elaboración a baja presión.

Temario:

- el principio de funcionamiento de las cafeteras de inmersión y filtrado.
- qué tueste y café es el más adecuado según el método de elaboración
- los factores que influyen en el resultado final de la elaboración
- a calibrar los parámetros para la elaboración.
- fundamentos y técnicas para cada método:
- Cafetera italiana (filtrado)
- Aeropress (inmersión)
- Prensa Francesa (inmersión)
- Chemex (filtrado)

- V60 (filtrado)

Todas las elaboraciones se degustarán y analizarán en grupo para determinar las particularidades de cada una de ellas.

Este taller te va a interesar si eres:

-Barista

-Restaurador

-Camarero

-Consumidor

No es necesario traer ningún utensilio a las clases, todo lo necesario será proporcionado por Cafés Guayacán.

Precios, reserva de plazas y métodos de compra:

El precio de los cursos es el que figura en la web salvo error tipográfico.

Todos los precios llevan incluido el IVA.

Los cursos pueden ser comprados a

través de la página web o físicamente en Cafés Guayacán:

Calle Fernández de los Ríos 26, 28015-Madrid.

Es imprescindible abonar el 100 % del valor del curso para confirmar la reserva.

Formas de pago:

- En la web de Cafés Guayacán: tarjeta de crédito
- En las instalaciones de Cafés Guayacán: efectivo o tarjeta de crédito.

Condiciones de cancelación

Debido a la operativa, una vez realizada la inscripción no es posible su cancelación.

Hasta antes de las 72h a la realización del curso, Cafés Guayacán permite al cliente cambiar la fecha (sujeto a disponibilidad) o ceder su plaza a otra persona.

Cafés Guayacán no devolverá el dinero.

Cafés Guayacán se reserva el derecho de anular el curso por no cubrir un mínimo de plazas, avisando a los alumnos con un mínimo de 72 horas de antelación a la celebración del mismo. Ante causas de fuerza mayor el centro puede anular un curso con menos de 24 horas de antelación a la celebración del mismo dando la opción al cliente de reembolso del importe o cambio de fecha.