

Curso de Barista Kassai Café

Venha você também descobrir o mundo dos cafés especiais

Barista é o especialista em cafés, profissão que surgiu na Itália, há mais de 30 anos, e que vem ganhando notoriedade no Brasil. Para chegar à bebida perfeita, o barista deve conhecer a fundo tudo o que envolve a arte de tirar um bom café – sua origem, o processo de produção e os equipamentos.

Para quem quer fazer parte desse mundo tão rico em aromas e sabores, colocamos à disposição um dos cursos mais completos do mercado.

Participe da próxima Edição do Curso de Barista do Kassai Café.

CONFIRA A AGENDA DE CURSOS 2016:

Edição 94: de 29/03 a 01/04

Edição 95: de 24/05 a 27/05

Edição 96: de 26/07 a 29/07

Edição 97: de 27/09 a 30/09

Edição 98: de 29/11 a 02/12

CARGA HORÁRIA: 30 horas

HORÁRIO: 8h30 às 18h30

LOCAL: Kassai Café – Rua Padre Bitencourt, 138 – Centro – São José dos Pinhais/PR

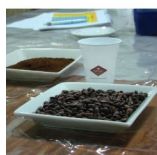
INFORMAÇÕES: (41) 3035-5640
www.kassaicafe.com.br



PÚBLICO ALVO: apreciadores de café que queiram ampliar seus conhecimentos acerca da bebida e pessoas que queiram aprender uma nova profissão.

OBJETIVOS: difundir a cultura do café entre os apreciadores da bebida e capacitar profissionais para o mercado de trabalho oferecendo ferramentas que lhes possibilitem autonomia na escolha dos grãos, na extração da bebida, no manuseio das máquinas e no atendimento ao público.

METODOLOGIA: aulas expositivas e teóricas, leituras, debates e trabalhos a respeito dos temas que envolvem o café. Aulas práticas de extração de bebidas, manuseio dos equipamentos e elaboração de drinks.



CAFÉS ESPECIAIS UM MERCADO EM ASCENSÃO

O Brasil é o maior produtor e o maior exportador de café do mundo. No quesito consumo, estamos em segundo lugar, atrás apenas dos Estados Unidos, número este que deve mudar em 2012, segundo a Associação Brasileira da Indústria do Café – Abic, quando seremos também o maior consumidor. Mas o índice que mais chama a atenção é o que se refere aos chamados cafés especiais.

Há pouco mais de dez anos, praticamente não existiam cafés especiais para consumo no Brasil. Toda a produção desse tipo de grão era destinada ao mercado externo. Somente a partir de 2004 o segmento ganhou força. De lá pra cá, o crescimento médio desse mercado foi de 15 a 20% ao ano. Junto com o mercado, surgiu uma nova profissão: o barista.

Kassai Café Grãos Selecionados

Rua Padre Bitencourt, 138
Centro - CEP 83030-490
São José dos Pinhais/PR
Fone: (41) 3035-5640
Fax: (41) 3035-5641
www.kassaicafe.com.br
kassai@kassaicafe.com.br

Programação do Curso de Barista Kassai Café



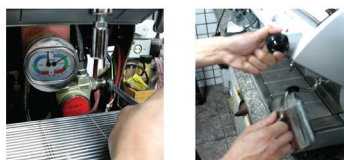
EMBASAMENTO TEÓRICO

- Histórias e lendas do café
- Diferentes espécies da planta
- Principais regiões produtoras
- Ciclo do café – da muda à xícara
- Identificação e classificação dos grãos
- Cafés especiais X cafés tradicionais
- Mercado nacional e internacional
- Torrefação e armazenamento
- Composição do Blend
- Análises sensoriais – aromas e sabores
- Degustação de cafés



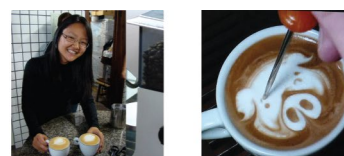
MANEJO DOS EQUIPAMENTOS

- Moinho
- Regulagem da Moagem
- Importância da qualidade da água
- Como funciona a máquina de espresso
- Identificação dos componentes
- Noções básicas de manutenção da máquina
- Higienização da máquina
- Manutenção do moedor/dosador



PRÁTICA DO BARISTA

- O que é e como trabalha o profissional barista
- Técnicas de extração de um espresso perfeito
- Compactação correta do pó
- Vaporização do leite
- Confeção de carta de cafés
- Elaboração de drinks
- Noções de latte art
- Técnicas de padronização de atendimento
- Importância da qualidade dos produtos e serviços oferecidos



Veja mais fotos em nossa página do Facebook:
www.facebook.com/kassaicafe



HOTÉIS CONVENIADOS:

No pedido de reserva, mencionar o convênio com KASSAI CAFÉ.

HOTEL HOWARD JOHNSON

(41) 3035-2000 – Ramal 2044 • Av. Rui Barbosa, 9500 – Centro – São José dos Pinhais/PR
– reservas9@astron.com.br – www.astron.com.br
Tarifa convênio: Solteiro (R\$ 194,00) / Casal (R\$ 240,00)

INVESTIMENTO: R\$ 1.900,00

Condição de pagamento:

- Depósito de R\$ 950,00 no ato da reserva (creditar na conta corrente indicada ao lado, confirmando o depósito via fone, fax ou e-mail).
- Pagamento de R\$ 950,00 durante o curso.

CRÉDITO EM CONTA CORRENTE
BANCO: **756 - BANCO COOPERATIVO DO BRASIL**
AGÊNCIA: **4.368 - SIC00B SUL**
C/CORRENTE: **4.700-7**
FAVORECIDO: **Kasai & Cia Ltda.**
VALOR: **R\$ 950,00**
CNPJ: **06.536.876/0001-33**

Kassai Café Grãos Selecionados

Rua Padre Bitencourt, 138
Centro - CEP 83030-490
São José dos Pinhais/PR
Fone: (41) 3035-5640
Fax: (41) 3035-5641
www.kassaicafe.com.br
kassai@kassaicafe.com.br