



CURSOS

Somos Típica, una marca de café con más de 10 años de trayectoria en café, eventos y experiencias.

En este catálogo, encontrarás toda la información sobre nuestros cursos de formación en el mundo del café.



www.cafetipica.com



+57 314 743 5032



@tipicaguiadecafe

APRENDE SOBRE LA MÁQUINA DE ESPRESSO

Precio
\$690.000

GENERALIDADES

En una sesión de tres horas, con la guía de nuestro barista, haremos en la primera media hora una breve introducción teórica del proceso del café. Posteriormente, nos enfocaremos en el uso de la máquina de espresso y cómo obtener una bebida final ideal y sus derivados.

INCLUYE PREPARACIONES CON LECHE

Usamos la teoría aplicada a la práctica para que tengas las bases que te permitan sacar un espresso calibrado y entiendas los diferentes factores que influyen a la hora de hacerlo.

En la recta final de la sesión, prepararemos diferentes bebidas a base de espresso según los estándares internacionales, hablando de proporción.

Aplican términos y condiciones, no se profundiza en arte latte durante este curso



APRENDE DE ARTE LATTE

(Dibujos con leche sobre espresso)

PREREQUISITO: APRENDE SOBRE LA MÁQUINA DE ESPRESSO

GENERALIDADES

En una sesión de dos horas, con la guía de nuestro barista, entenderemos las bases técnicas que nos van a permitir ejecutar, después de la práctica, diferentes figuras resultantes de verter leche cremada sobre una cama o base de espresso.

DESARROLLA TUS HABILIDADES DE LATTE ART

Usamos la teoría aplicada a la práctica para que tengas las bases que te permitan obtener hermosas figuras vertidas.

En la recta final de la sesión, nos enfocaremos en practicar una de las figuras básicas de esta técnica.

Aplican términos y condiciones, no se explica calibración en esta sesión

**Precio
\$690.000**

HABLEMOS DE CAFÉ

GENERALIDADES

En una sesión de una hora, prepararemos juntos el mejor café filtrado y conversaremos. Puedes traer tus dudas puntuales, elegir el tema o iniciar desde cero con la asesoría de nuestro barista.

INCLUYE TRES PREPARACIONES

En esta sesión, también puedes practicar preparando el método en el cual tomas tu café en las mañanas.

En este caso, nos enfocaremos en un único método.

Precio
\$580.000

Aplican términos y condiciones

CONOCE LOS MÉTODOS DE CAFÉ FILTRADO

Precio
\$690.000

GENERALIDADES

En una sesión de tres horas, con la guía de nuestro barista, haremos en la primera media hora una breve introducción teórica del proceso del café. Posteriormente, nos enfocaremos en el entendimiento de los diferentes métodos para la preparación de café filtrado y haremos práctica en uno de cada familia (goteo dripper, inmersión y ebullición).

ESCOJE EL ORIGEN TÍPICA QUE MÁS TE GUSTE

Usamos la teoría aplicada a la práctica para que tengas las bases que te permitan entender los diferentes factores que influyen al momento de preparar un café filtrado.

En la recta final de la sesión, puedes profundizar en el método que más te haya cautivado, para que desarrolles una receta.

Aplican términos y condiciones



COLD BREW Y FORMAS DE PREPARACIÓN

GENERALIDADES

En una sesión de tres horas, con la guía de nuestro barista, haremos en la primera media hora una breve introducción teórica del proceso del café. Posteriormente, nos enfocaremos en el entendimiento del método llamado Cold Brew.

CREA TU PROPIA RECETA

Usamos la teoría aplicada a la práctica para que tengas las bases que te permitan obtener tu propia fórmula de Cold Brew.

En la recta final de la sesión, desarrollaremos tu fórmula y podrás llevártela lista para agregar agua en tu casa.

Precio
\$690.000

Aplican términos y condiciones