

GUÍA DIDÁCTICA

HOTR0054 - ELABORACIÓN DE CAFÉS Y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN
55 HORAS TELEFORMACIÓN



OPENSOURCE

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Índice:

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

1.2. Datos del curso

1.3. Requisitos técnicos para la teleformación

2. Contenidos

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

Estimado alumno/a:

Te damos la bienvenida a este curso de **HOTR0054 - ELABORACIÓN DE CAFÉS Y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN**, con una duración de **55 horas** que será impartido en modalidad de **teleformación** y que ha decidido realizarlo con nosotros. Nuestra intención es que con esta formación puedas aprender cosas nuevas y mejorar tus competencias laborales.

Si lees esta guía antes de comenzar el curso podrás sacar el mayor rendimiento a tú curso, puedes planificar tus horarios y marcarte tu propio ritmo de estudio.

Es importante que sepas que **este curso está subvencionado en su totalidad por la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal Resolución de 6 de agosto de 2024, con nº de Expte: F241634AA, Sector Hostelería por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas.**

Dicha convocatoria se encuadra dentro del subsistema de formación profesional para el empleo, cuyo objetivo es universalizar el acceso de las personas trabajadoras y de las empresas a la formación. Los recursos para financiar el subsistema de formación para el empleo proceden de la cuota de formación profesional que recauda la Seguridad Social a la que se suman las aportaciones del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

1.2. Datos del curso

-Familia profesional: Hostelería

-Área profesional: Hostelería

-Curso: HOTR0054 - ELABORACIÓN DE CAFÉS Y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN

-Duración total de esta formación es de 55 horas

-Fecha de inicio: primer trimestre 2026

-Lugar de impartición: Puerto de Sagunto (Valencia)

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



1.3. Requisitos técnicos teleformación

Para el desarrollo de este curso a través de la plataforma, es necesario que dispongas de un equipo tipo PC o similar en cuanto a funcionalidades, con sistema operativo Windows, Android, Linux o Mac, conexión a Internet tipo ADSL, y navegador de Internet.

Si se accede desde un PC o portátil recomendamos el uso de Google Chrome o Firefox. En caso de que el acceso se realice desde un dispositivo Android o iOS se recomienda el uso de Puffin Web Browser, disponible en Play Store o App Store (Google Chrome también puede ser compatible).

Para los elementos multimedia se requieren altavoces, así como la instalación de determinados plugins en el navegador tipo Adobe Acrobat Reader o Adobe Flash Player.

2. Contenidos



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO
DE EMPLEO ESTATAL | SEPE

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: ELABORACIÓN DE CAFÉS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ

- Descubrimiento de la historia del café.
- Descripción de la historia del café.
- Explicación del origen y leyendas del café.
- Reconocimiento de la evolución histórica del consumo de café.
- Explicación del cultivo y proceso del café
- Explicación de la botánica del cafeto.
- Identificación del cultivo del Café. Plantaciones.
- Enumeración de las variedades.
- Explicación de la cosecha.
- Reconocimiento del procesamiento.
- Distinción del tueste del grano de café. Natural y torrefacto.
- Adquisición de conocimientos acerca del proceso de preparación del Café.
- Distinción entre los tipos de cafeteras.
- Explicación del cultivo del Café. Plantaciones. Diferentes métodos de infundir el café.
- Definición de la molienda.
- Descripción de la cafetera exprés. Parámetros de expreso perfecto.
- Elaboración de Café y diferentes bebidas con café.
- Simulación de la preparación del expreso.
- Identificación de las técnicas para preparar diferentes bebidas con café.
- Explicación de las funciones de la batidora y sifón.
- Definición de coctelería y habilidades para la creación de cafés fantasía.
- Reconocimiento de la técnica de emulsión.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ Y CONFECCIÓN DE CARTAS DE CAFÉ

- Conocimiento acerca de la cata del café.
- Identificación de las propiedades organolépticas del café.
- Distinción de los tipos de cata. Expresos y brasileña.
- Aplicación de las técnicas de cata.
- Listado de las características a evaluar en un café: color, aromas, gusto y cuerpo.
- Identificación de los instrumentos a utilizar.
- Confección de la carta de café.
- Presentación y redacción de la carta según variedad botánica, proceso de obtención, clasificación oficial y otros criterios.
- Resumen de la información mínima que ha de contener la carta.
- Explicación de los métodos de fijación de precios.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, MEDIOAMBIENTALES Y PREVENCIÓN LABORAL EN EL BAR CAFETERÍA

- Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos.
- Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.
- Explicación de los procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos.
- Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos.
- Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.
- Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad.

- Explicación de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar.
- Aplicación de buenas prácticas medioambientales en el bar-cafetería.
- Aplicación de medidas de protección ambiental.
- Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios.
- Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.
- Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas. Uso eficiente del agua.
- Propuesta de medidas correctivas.
- Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral.
- Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material.
- Interpretación de las especificaciones.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración.
- Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios.
- Identificación de situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escape de gases. Fugas de agua o inundaciones.
- Reconocimiento de los planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

Si estás interesado, contacta con matriculas@oscomarcal.com, llama al

962 663 487 o envía un WhatsApp al 656 504 371.