



One Cup
COFFEE ROASTERS
- EST. 2020 -

HÉCTOR HERNÁNDEZ



FOUNDATION
LEVEL SCA



HÉCTOR HERNÁNDEZ



FOUNDATION LEVEL SCA

PLANIFICACIÓN DEL CURSO

TEMARIO:

HB Coffee Academy

Presentación de cada alumno

Héctor en WLAC 18/19

¿Qué es el latte art?

El café espresso

Lienzo

Prensado

Composición química

Extracción

El factor leche

La técnica de la emulsión

La temperatura

Sugerencias

Crema de café y leche

Crema solo de café

Simetría del diseño

La importancia del lienzo

Valoración

Las distintas formas

Recomendaciones



PROGRAMA

De 10:00h a 12:30h: Teoría

De 12:40h a 14:00h: Valoración del nivel

De 14:00h a 15:30h: Comida

De 16:00h a 18:00h: Práctica

Todos los alumnos empiezan con la misma figura. Pasarán de nivel, indistintamente según su evolución.

Los alumnos harán distintas figuras según su punto débil.

Desarrollarán la habilidad de la técnica en diferentes tamaños de tazas.

Técnica de lcing (punción).

Demostraciones de ejemplos HB.

Pequeña competición entre los alumnos.

Entrega de diplomas* y foto de familia.



*Se entregan diplomas HB Coffee Academy. Los diplomas oficiales de SCA estarán en 15 – 20 días en el portal del alumno para su descarga.