



## BARISMO

1. Conhecer a história do café no Brasil.
2. Conhecer no mínimo 4 métodos de preparo de café.
3. Conhecer os utensílios de trabalho de um barista.
4. Entender os selos existentes em uma embalagem de café (BSA, ABIC de Pureza, ABIC de Qualidade, RAIN FOREST).
5. Saber as diferenças entre as classificações de café (Tradicional, Superior, Gourmet e Especial).
6. Saber degustar um café, identificando: aroma, acidez, doçura, corpo, amargor.
7. Saber preparar um café mateiro.
8. Conhecer as etapas do beneficiamento do café.
9. Saber a diferença entre café “robusta” e café “arábica”
10. Conhecer os componentes de uma máquina de café espresso e seu correto funcionamento.
11. Conhecer e saber preparar 3 bebidas usando uma máquina de espresso.
12. Saber o que é Latte Art e aplicar a técnica corretamente.