



GRÃO MAIOR
escola barista delta

Com o objetivo de inovar em torno do café expresso, a Delta Cafés criou em 2006, uma equipa de cafetaria profissional num projeto inserido na Grão Maior - Escola Barista Delta.

Esta equipa procura difundir a cultura do café e estimular o seu consumo através de alternativas inovadoras, com base na mistura de diversos ingredientes que resultam em produtos de valor acrescentado, visualmente muito apelativos.

Com formações regulares ao longo de cada ano a Grão Maior - Escola Barista Delta é uma vertente da marca de todos os portugueses, direccionada para a difusão da cultura do café e fomento das boas práticas associadas à preparação e serviço de café, bem como de outras bebidas à base de café, tendo como principal objetivo de obter o “espresso perfeito”.

BARISTA INICIAL “ESPRESSO PERFEITO”

DURAÇÃO DO CURSO

2 Dias | 16 H

LOCAIS DE REALIZAÇÃO

Instalações do Grupo Nabeiro / Delta Cafés

ESTRUTURA DA FORMAÇÃO

A Formação divide-se em 2 módulos teórico-práticos

MÓDULO I

Origens e Variedades:

O Ciclo da Produção do Café - 8 Horas

MÓDULO II

Parâmetros para obter o Espresso Perfeito - 8 Horas

COMPETÊNCIAS A ADQUIRIR

SABER | FAZER

- ▶ Conhecer a história do café
- ▶ Reconhecer as diferentes variedades de café e as suas origens
- ▶ Conhecer os métodos de colheita, tratamento e armazenamento de café verde
- ▶ Conhecer o ciclo de produção do café
- ▶ Saber a definição de barista
- ▶ Conhecer e ser capaz de utilizar corretamente o equipamento (máquina de café e moinho)

- ▶ Reconhecer os parâmetros para a extração do “espresso perfeito”
- ▶ Obter na chávena o “espresso perfeito”
- ▶ Efetuar a correta manutenção e limpeza do equipamento
- ▶ Ser capaz de detetar e solucionar problemas no equipamento

PREÇÁRIO

FORMAÇÃO BARISTA INICIAL - 200€

(inclui 1 noite + 3 refeições)

FORMAÇÃO BARISTA INICIAL - 150€

(inclui 2 refeições)

OFERTA DO KIT BARISTA



BARISTA AVANÇADO “BEBIDAS À BASE DE CAFÉ”

DURAÇÃO DO CURSO

2 Dias | 16 Horas

LOCAIS DE REALIZAÇÃO

Instalações do Grupo Nabeiro / Delta Cafés

ESTRUTURA DA FORMAÇÃO

A Formação divide-se em 4 módulos práticos

MÓDULO I

Espresso Perfeito, elaboração e decoração de Cappuccinos - 4 Horas

MÓDULO II

Bebidas quentes à base de café - 4 Horas

MÓDULO III

Bebidas frias à base de café - 4 Horas

MÓDULO IV

Provas práticas - 4 Horas

COMPETÊNCIAS A ADQUIRIR - SABER | FAZER

- ▶ Conhecer e ser capaz de utilizar corretamente o equipamento (máquina de café e moinho)
- ▶ Reconhecer os parâmetros para a extração do “espresso perfeito”.
- ▶ Obter na chávena o “espresso perfeito”.

- ▶ Aplicar as técnicas de vaporização do leite para a elaboração de Cappuccinos e bebidas que contenham leite.
- ▶ Aplicar as operações de cálculo numérico adequadas na determinação das quantidades necessárias à elaboração das bebidas.
- ▶ Verificar se o processo de elaboração das bebidas está de acordo com a ficha técnica predefinida.
- ▶ Efetuar a correta manutenção e limpeza do equipamento.

PREÇÁRIO

FORMAÇÃO BARISTA AVANÇADO - 200€

(inclui 1 noite + 3 refeições)

FORMAÇÃO BARISTA AVANÇADO - 150€

(inclui 2 refeições)

* Para frequentar o Curso Barista Avançado será necessário ter realizado o Curso Barista Inicial ou o Master Café Delta

CERTIFICAÇÃO

® Certificação DGERT, concedida pelo organismo nacional de certificação da formação.

® Os Baristas, formadores da Escola Grão Maior, são membros da SCAE - Speciality Coffee Association of Europe.



▶ ESCOLA BARISTA DELTA
CAMPO MAIOR

▶ ESCOLA BARISTA DELTA
PORTO

▶ ESCOLA BARISTA DELTA
COIMBRA

▶ ESCOLA BARISTA DELTA
FARO



GRÃO MAIOR
escola barista delta

GRÃO MAIOR
ESCOLA BARISTA DELTA

CAMPO MAIOR
Rua Dr. Tello da Gama, nº 89
7370-100 Campo Maior

PORTO
Estrada Exterior da Circunvalação
10408
4450-099 Sra. da Hora – Matosinhos

COIMBRA
Rua Manuel Madeira – Pedrulha
3020-303 Coimbra

FARO
Sítio do Arneiro, Estrada Nacional 125
8000 Faro

CONTACTOS PARA INSCRIÇÕES
CENTRO INTERNACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO COMENDADOR RUI
NABEIRO

Av. António Sérgio – 7370-090
CAMPO MAIOR
Telf.: 268 699 560 | Fax: 268 699 564
E-mail: cipgcrn@delta-cafes.pt |
barista@delta-cafes.pt



A ARTE DO CAFÉ
ESTÁ NAS SUAS MÃOS

