

En este taller vas a aprender:

- el principio de funcionamiento de las cafeteras de inmersión y filtrado.
- qué tueste y café es el más adecuado según el método de elaboración
- los factores que influyen en el resultado final de la elaboración
- a calibrar los parámetros para la elaboración.
- fundamentos y técnicas para cada método:
- Cafetera italiana (filtrado)
- Aeropress (inmersión)
- Prensa Francesa (inmersión)
- Chemex (filtrado)
- V60 (filtrado)

Todas las elaboraciones se degustarán y analizarán en grupo para determinar las particularidades de cada una de ellas.

Este taller te va a interesar si eres:

- Barista
- Restaurador
- Camarero
- Consumidor

Información general del taller:

Duración: 3 h (ver en el apartado “Resérvalo ya” de la web los días y horarios disponibles)

Número máximo de alumnos por sesión: 6

Precio: 65€ (iva incluido)

Lugar: Cafés Guayacán

Calle Fernández de los Ríos 26

28038- Madrid

Este taller se impartirá si cuenta con un mínimo de 3 inscripciones.

No es necesario traer ningún utensilio a las clases, todo lo necesario será proporcionado por Cafés Guayacán.

El horario y temario es el señalado en esta página web. El taller dará comienzo a la hora señalada en la web, recomendamos acudir 5 minutos antes de la celebración del mismo.

¿Qué incluye el precio del curso?

- Todo el material y equipamiento necesario para que el alumno desarrolle de forma adecuada la actividad formativa.
- Se utilizarán cafés de primerísima calidad con el tueste adecuado que permitan hacer válido el contraste entre los diferentes métodos de elaboración.
- Se entregará a cada participante una bolsa de café de 250 gr. para que practique en casa.

Precios, reserva de plazas y metodos de compra

El precio del taller es el que figura en la web salvo error tipográfico.

Todos los precios llevan incluido el IVA.

El taller puede ser adquirido a través de la página web o físicamente en Cafés Guayacán: Calle Fernández de los Ríos 26, 28038- Madrid.

Es imprescindible abonar el 100 % del valor del taller para confirmar la reserva.

Formas de pago:

- En la web de Cafés Guayacán: tarjeta de crédito.
- En las instalaciones de Cafés Guayacán: efectivo o tarjeta de crédito.

Condiciones de cancelación

Debido a la operativa, una vez realizada la inscripción no es posible su cancelación.

Hasta antes de las 72h a la realización del taller, Cafés Guayacán permite al cliente cambiar la fecha (sujeto a disponibilidad) o ceder su plaza a otra persona.

Cafés Guayacán no devolverá el dinero.

Si tienes una incidencia de fuerza mayor acreditada, por favor, contacta con nosotros para valorar la gestión.

Cafés Guayacán se reserva el derecho de anular el taller por no cubrir un mínimo de plazas, avisando a los alumnos con un mínimo de 72 horas de antelación a la celebración del mismo.

Ante causas de fuerza mayor el centro puede anular un taller con menos de 24 horas de antelación a la celebración del mismo dando la opción al cliente de reembolso del importe o cambio de fecha.