



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LANÚS

POR CUANTO:

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE HA SANCIONADO LA
SIGUIENTE:**

ORDENANZA 13527

Artículo-1º:-Convalídase el Convenio celebrado con fecha 15 de junio del año 2022, entre el Municipio de Lanús, representado por el Sr. Intendente Néstor Osvaldo Grindetti y las firmas AMARSANA S.R.L., representada por su Socia Gerente, Nanci GENTILEZZA, D.N.I. N° 20.246.101, SABORES GASTRONOMICOS S.A., representada por su Apoderado General Juan Marcelo GUTIERREZ, D.N.I. N° 24.549.454, LANUSITA BEER S.A., representa por su Presidente Ezequiel Mauro BARBEITO, D.N.I. N° 28.364.976 y LANUS PIZZA NAPOLITANA S.A., representada por su Presidente Miguel Ángel GODOY, D.N.I. N° 34.728.854, que tiene por objeto llevar adelante en conjunto cursos teóricos-prácticos profesionalizantes, cuyo Convenio y anexos forman parte integrante de la presente Ordenanza.-

Artículo-2º:-Comuníquese, etc.-

SALA DE SESIONES. Lanús, 19 de agosto de 2022.-


REVISÓ
HÉCTOR JORGE MONTERO
SECRETARIO
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE




JORGE SCHIAVONE
PRESIDENTE
HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

PROMULGADA POR DECRETO N° 3406
DE FECHA 23 AGO 2022

Registrada bajo el N°13527.....

ESTRANY
Daniela
Elizabeth
Firmado digitalmente por
ESTRANY Daniela
Elizabeth
Fecha:
2022.08.24
10:51:00 -03'00'

CONVENIO ENTRE LOS GASTRONOMICOS Y LA MUNICIPALIDAD DE LANÚS

Entre la **Municipalidad de Lanús**, representada en este acto por el **Sr. Intendente Néstor Osvaldo Grindetti**, D.N.I.11.553.269, con domicilio en la Av. Hipólito Yrigoyen N° 3.863, de la localidad de Lanús Oeste, Provincia de Buenos Aires, en adelante "LA MUNICIPALIDAD" y por otra, **NANCI GENTILEZZA**, D.N.I. Nro. 20.246.101, en su carácter de socia Gerente de la sociedad denominada "**AMARSANA S.R.L.**", C.U.I.T. N° 33-71582211-9, con domicilio legal en la calle Marcelo T. Alvear N° 1.685, Piso 8, Depto. "D", de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires; **Juan Marcelo GUTIERREZ**, D.N.I. Nro. 24.549.454, en su carácter de apoderado general de la sociedad denominada "**SABORES GASTRONOMICOS S.A.**", C.U.I.T. N° 30-71657919-7, con domicilio legal en la calle Carlos Tejedor N° 203, de la localidad de Lanús Oeste, Provincia de Buenos Aires; **Ezequiel Mauro BARBEITO**, D.N.I. Nro. 28.364.976, en su carácter de Presidente de la Sociedad denominada "**LANUSITA BEER S.A.**", C.U.I.T. N° 30-71616546-5, con domicilio legal en la calle Moreno N° 142 de la localidad de Lanús Oeste, Provincia de Buenos Aires; y **Miguel Ángel GODOY**, D.N.I. Nro. 34.728.854, en su carácter de presidente de la sociedad denominada "**LANUS PIZZA NAPOLITANA S.A.**", CUIT 30-71738224-9, con domicilio legal en la calle Carlos Tejedor N° 96, de la localidad de Lanús Oeste, Provincia de Buenos Aires; en adelante denominados "**LOS GASTRONOMICOS**", conjuntamente denominadas "**LAS PARTES**".

Por ello "**LAS PARTES**" acuerdan en suscribir el presente convenio de acuerdo a las siguientes consideraciones:

CONSIDERANDOS:

Que es función de la Secretaría de Educación, Empleo y Deportes, la implementación de programas y proyectos que promuevan la inclusión laboral de las personas del distrito.

Que de acuerdo al Atlas del partido se vislumbró que desde el año 2017 a la fecha, hubo un incremento de más del 60 % de lugares gastronómicos y derivados.

Que dichas empresas, en forma creciente, han ido consolidándose en uno de los polos gastronómicos más importantes del conurbano sur.

Que, en este sentido, la Subsecretaría de Empleo y Juventud, dependiente de la Secretaría de Educación, Empleo y Deportes, identificó una creciente demanda de personal calificado en el rubro, como ser ayudantes de cocina, baristas, bartenders camareros/as, entre otros. —

Que mediante la plataforma de empleo se ha identificado la inexistencia de perfiles con personal que detente los conocimientos y la especialización demandada por las empresas gastronómicas, y motivados en la creciente demanda identificada y requerida, es menester de esta Secretaría crear una oferta calificada y equivalente a dicha demanda a fin de capacitar a los vecinos de Lanús que tenga interés en ampliar sus capacidades, generando así la mano de obra especializada que demandan los locales gastronómicos del distrito, a fin de ocupar, eventualmente, los puestos laborales vacantes. —

Que **"LOS GASTRONOMICOS"** integran el polo gastronómico del distrito y poseen los más altos estándares de calidad, elaboración y atención en sus respectivos rubros —

Que, por lo expuesto precedentemente, y con el propósito de formar personas en los conocimientos requeridos para oficios de rápida salida laboral, **"LAS PARTES"** celebran el presente convenio a fin de crear **CURSOS DE FORMACION GASTRONOMICA** de manera presencial y teórica, y **PRACTICAS PROFESIONALIZANTES EN LOS LOCALES GASTRONOMICOS** que se detallarán precedentemente, bajo los términos y condiciones que a continuación se detallan: —

PRIMERA: OBJETO. Las PARTES llevarán adelante en conjunto cursos teóricos prácticas profesionalizantes, detalladas en el Anexo I y II, que resultan ser parte integrante del presente convenio. La cantidad de personas a las que se destine y se divida el curso, frecuencia semanal, días y horarios de cursada, se determinarán en conjunto por **"LAS PARTES"** en relación a la cantidad de personas inscriptas. Los mismos serán dictados de manera gratuita para los vecinos del distrito y la inscripción a los mismos se encontrará limitada a personas de 18 años de edad, en adelante. —

SEGUNDA: "LA MUNICIPALIDAD" aportara para el desarrollo teórico de los cursos las instalaciones del Instituto de capacitación municipal (I.C.A.M.) con domicilio en la Av. Hipólito Yrigoyen N° 3.863, de la localidad de Lanús Oeste, cuya organización y funcionamiento se encontrará a cargo de la Subsecretaría de Juventud y Empleo. Asimismo **"LA MUNICIPALIDAD"**, pondrá a disposición los capacitadores que dictarán los cursos teóricos mencionados y dispondrá el material que los mismos requieran. —

TERCERA: Las prácticas profesionalizantes se realizarán en los siguientes locales comerciales que cada empresa pondrá a disposición; a saber: La sociedad denominada "**AMARSANA S.R.L.**" cederá el espacio donde se encuentra ubicada "**TIENDA DE CAFÉ**", con domicilio comercial en la calle Dr. Melo 2.986; la sociedad denominada "**SABORES GASTRONOMICOS S.A.**", cederá el espacio donde se encuentra ubicado "**LE QUAI**", con domicilio comercial en la calle Del Valle Iberlucea N° 2.761, "**COSENZA**", con domicilio en la calle Gobernador Carlos Tejedor N° 201, y "**PLANET TACO**", con domicilio comercial en la calle Gobernador Carlos Tejedor N° 102; la sociedad denominada "**LANUSITA BEER S.A.**", cederá el espacio donde se encuentra ubicado "**OMI**", con domicilio comercial en la calle Moreno N° 142, "**LA BERNARDINA**", con domicilio comercial en la calle Enrique Del Valle Iberlucea N° 2.592, y "**LO + HOT**", sita en la calle Del Valle Iberlucea N° 2.750; la sociedad denominada "**LANUS PIZZA NAPOLITANA S.A.**", cederá el espacio donde se encuentra ubicado "**GOYENECHÉ**", con domicilio comercial en la calle Carlos Tejedor N° 96; todas ellas sitas en la localidad de Lanús Oeste, Provincia de Buenos Aires.

CUARTA: FINANCIACION: El presente Convenio no implica, para ninguna de las partes, obligación económica alguna, celebrándose sólo con el fin de optimizar esfuerzos y recursos humanos y materiales en pos de brindar a la ciudadanía respuestas a las problemáticas actuales del distrito.

QUINTA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

Son Obligaciones de "LA MUNICIPALIDAD":

- a) Proveer un aula para la enseñanza de los cursos teóricos, en las instalaciones del Instituto de capacitación municipal (I.C.A.M.) con domicilio en la AV. Hipólito Yrigoyen N° 3.863, de la localidad de Lanús Oeste, Provincia de Buenos Aires.
- b) Proveer los capacitadores y los materiales necesarios para el dictado de los cursos teóricos.
- c) Articular y coordinar los cursos teóricos y las prácticas profesionalizantes en los locales comerciales puestos a disposición por "**LOS GASTRONÓMICOS**", para realizar dichas prácticas.
- d) Seleccionar los perfiles demandados por "**LOS GASTRONÓMICOS**", en la búsqueda de empleados para sus locales comerciales; ya sea en los oficios para los cuales se suscribe el presente, como para el desarrollo de cualquier otra actividad.

Son obligaciones de "LOS GASTRONOMICOS"

- a) Contratar póliza de seguro general de responsabilidad por todos aquellos beneficiarios que desarrollen las prácticas profesionalizantes en sus locales

comerciales, a fin de mantener indemne a la Municipalidad de la potencial ocurrencia de siniestros.

- b) Proveer los materiales necesarios para el desarrollo de las prácticas profesionalizantes (insumos, productos, indumentaria).
- c) Poner a disposición los tutores especializados en los diferentes oficios, durante todo el período en el que se desarrollen las prácticas.
- d) Garantizar la prioridad de ingreso a los cargos vacantes en sus locales comerciales del personal instruido a su planta por intermedio del PORTAL DE EMPLEOS LANUS, incluyendo a los beneficiarios del presente convenio; todo ello en tanto los perfiles enviados a través de dicha oficina y las capacidades operativas adquiridas por los beneficiarios, resulten de interés de "LOS GASTRONOMICOS".

SEXTA: INDEPENDENCIA. INDEMNIDAD. "LAS PARTES" reconocen y aceptan que entre ellas no existe ni existirá durante la vigencia del presente convenio ninguna relación de dependencia, actuando en el ejercicio de sus funciones en forma totalmente autónoma, sujetándose al cumplimiento de las obligaciones que surgen de este acuerdo.

SÉPTIMA: PLAZO. RESCISIÓN. El presente tendrá vigencia durante el período comprendido entre el mes de Junio a Diciembre del año en curso, y desde su suscripción.

Las Partes podrán rescindir unilateralmente el presente por razones de necesidad fundada, previa notificación con una antelación de no menos de 20 días hábiles, sin que esta cancelación genere ningún tipo de resarcimiento económico a la otra parte.

OCTAVA: PROHIBICIÓN DE CESIÓN. Por la naturaleza de las obligaciones establecidas en el presente, LAS PARTES la prohibición de la cesión del presente convenio y sus obligaciones, en todo o en parte.

NOVENA: CONTRALOR. El Comitente designa a la Subsecretaría de Juventud y Empleo, dependiente de la Secretaría de Educación, Empleo y Deporte, para supervisar al contratista en lo concerniente a todas las cuestiones relativas a este contrato.——

DÉCIMA: JURISDICCIÓN Y DOMICILIOS ESPECIALES. Las partes de común acuerdo se someten a los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial de Lomas de Zamora, o los que a futuro se creen en el distrito de Lanús, renunciando expresamente a cualquier otro fuero o jurisdicción que pudiere corresponderles. A tal fin

Constituyen como domicilios, comerciales, especiales y legales los mencionados en el encabezado y en cláusula TERCERA, donde se tendrán por válidas todas las notificaciones y/o citaciones a que hubiera lugar.——

En la Ciudad de Lanús, se firman SEIS (6) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto a los 15 días del mes de Junio de 2022.——



HECTOR O. GRINDETTI
INTENDENTE
MUNICIPIO DE LANÚS

ESCUELA DE FORMACIÓN GASTRONOMICA

CURSO/TALLER	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Cocina básica												
Mozo												
Bartender												
Barista												
TOTAL ALUMNOS POR MES						50	80	80	50	80	80	80

PRIMER CAMADA
SEGUNDA CAMADA

PRACTICAS - ALUMNOS POR CURSO

CURSO	LUGAR	CANTIDAD DE ALUMNOS	DÍAS	DISPONIBILIDAD HORARIA
Ayudante de cocina(30 alumnos)	Tienda de Café	5 POR TURNO	Martes y Miércoles	8 a 12hs
	Cosenza	5 POR TURNO	Martes y Miércoles	8 a 12hs
	Le Quai	5 POR TURNO	Martes y Miércoles	8 a 12hs
	Cosenza	4 POR TURNO	Martes y Miércoles	20 a 24hs
Camarero(30 alumnos)	Planet Taco	4 POR TURNO	Martes y Miércoles	20 a 24hs
	Tienda de Café	4 POR TURNO	Martes y Miércoles	8 a 12hs
	Goyeneche	4 POR TURNO	Martes y Miércoles	20 a 24hs
	Goyeneche	2 POR TURNO	Martes, Miércoles y Jueves	20 a 24hs
Bartender (20 alumnos)	Lo más Hot	2 POR TURNO	Martes, Miércoles y Jueves	20 a 24hs
	OMI	2 POR TURNO	Jueves	20 a 24hs
	Planet Taco	2 POR TURNO	Martes, Miércoles y Jueves	20 a 24hs
	Le Quai	1 POR TURNO	Lunes a Jueves (Jueves solo turno tarde)	8 a 12hs y de 13 a 17hs
Barista (20 alumnos)	Tienda de Café	1 POR TURNO	Lunes a Jueves (Jueves solo turno tarde)	8 a 12hs y de 13 a 17hs
	La Bernardina	1 POR TURNO	Lunes a Jueves (Jueves solo turno tarde)	8 a 12hs y de 13 a 17hs

TEORICO - ICAM

Curso	Horario	Día	Lugar
Ayudante de cocina	8 a 10hs	JUEVES	ICAM
Barista	10 a 12hs	JUEVES	ICAM
Bartender	12 a 14hs	JUEVES	ICAM
Camarero/a	14 a 16hs	JUEVES	ICAM

Carumme

[Signature]

ESTEBAN O. GRINDETTI
INTENDENTE
MUNICIPIO DE LANÓS

ANEXO II – CARACTERIZACIÓN DE LOS CURSOS

Los cursos están dirigidos a todas las personas mayores de 18 años que estén o quieran incorporarse al mundo de la gastronomía y rubros afines.

A través del dictado de los cursos, el alumnado adquirirá los conocimientos necesarios a fin de desenvolverse con normalidad y conocimiento en locales gastronómicos.——

Contenido de los cursos:

ANEXO 2- CURSOS- PROGRAMA, DURACION Y CONSIDERACIONES ESPECIALES

A. PERFIL DEL CANDIDATO:

- Secundario Completo (preferentemente- no excluyente);
- Interés en trabajar en ámbito gastronómico
- Interés en adquirir conocimientos de bartender, ayudante de cocina barista camarero/a
- Los cursos están dirigidos a vecinos y vecinas, mayores de 18 años que residan en Lanús.

B. OBJETIVO DE LA CURSADA:

La escuela tiene por objetivo la preparación de alumnos interesados en desarrollarse en el ámbito gastronómico.

Ante la gran demanda de personal calificado en este rubro, desarrollamos un plan de capacitación dirigido a vecinos que quieran incorporar las herramientas necesarias para aplicar en las búsquedas de los distintos locales gastronómicos que trabajan en conjunto a la oficina de empleo.

C. PLAN DE ESTUDIO

Cocina Básica

Titulación Auxiliar de cocina

Duración 3 meses, 8 hs semanales, distribuidas 2 veces por semana, módulos teórico-práctico (Mayo a Julio – Septiembre a Noviembre)

Objetivos del curso

Confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones elementales, colaborando en aquellas otras de mayor complejidad, aplicando la normativa higiénico-sanitaria vigente, para obtener la máxima calidad.

Realizar las operaciones de puesta a punto de los equipos, elementos y utensilios en el área de producción culinaria, ejecutando el aprovisionamiento interno de las materias primas que se precisen y efectuando las operaciones de manipulación y pre elaboración que éstas requieran.

Contenido

-Módulo I – "Introducción"

Introducción a las generalidades de la cocina. Organigrama y desarrollo de las funciones de cocina. Técnicas tradicionales de conservación de los alimentos. Introducción al conocimiento de los utensilios de cocina y su correcta utilización, manejo seguro y correcto del cuchillo de cocina, cortes clásicos de vegetales, técnicos y métodos de cocción, preparación de ensaladas y aderezos clásicos. Formas de cocción (radiación, conducción, convección); métodos de cocción (extracción y concentración)

-Módulo II – "Ingredientes"

Las verduras, hortalizas y frutas. Las setas y hongos. Los lácteos y los quesos. Los aperitivos. Las entradas. Las legumbres, sopas y patatas. Los huevos. Los arroces. Pastas largas y rellenas. Los pescados. Mariscos Las carnes. La caza y aves de corral. Hierbas aromáticas, especias y condimentos. Fondos salsas y guarniciones.

-Módulo III – Pastelería

Pionono , Geniosa de vainilla/ chocolate, Vainillas, Brownie, Budin hamburgues, budín inglés, Muffins, Masa sable, cuadrados de coco, lemon pie, sable de manga, Hojaldre,

Palmeritas, cañoncitos, fosforitos, palitos de queso, Galletitas con chips de choco, Galletitas de avena y frutos secos, Pavlova, Mousse de chocolate, cheesecake, Rogel, alfajor de maicena, alfajor tipo marplatense

-Módulo IV - Panadería

Pan de campo, pan pita, chipá, Pan saborizado, pan francés, grisines, Cremona, Bizcochitos de grasa, Cuernitos, Pan de salvado, Pan lactal, Pizza, pan de viena, focaccia con oliva, Ciabatta, Berlinesas, Trenza, Donas, Medialunas de manteca - Medialunas de grasa.

Bartender

Duración 2 meses, 48hs totales, 8hs semanales, distribuidas en módulos teórico-prácticos (De Mayo a Junio y de Septiembre a Octubre))

El curso de Bartender enseña las diferentes técnicas de elaboración y decoración de tragos y las principales técnicas de coctelería detrás de barra para que puedas desenvolverte profesionalmente tanto a nivel local como internacional.

Por otra parte, durante el curso de Bartender (rol también conocido como Barman), se explica cómo brindar un servicio de coctelería en eventos y se estudian los orígenes e historia de la forma de elaboración de reconocidas bebidas y tragos.

Contenido

Módulo I - Presentación de las herramientas, su correcto uso en barras de tragos.

Partes de una barra. Veremos teoría y descripción de los distintos tipos de servicios y barras de tragos en argentina y en el mundo. Todo sobre el equipamiento del bar y barras de coctelería. Manejo de distintos tipos de barras y bares que existen en el mercado, hotel, casino, crucero, bar, restaurant, disco, eventos, etc.

Practica: Realizaremos los Cocteles de moda, cocteles directos, long drinks, juleps y cocteles de autor.

Módulo II - Aguardientes y destilados

Como se elaboran los mismos, cuales son las bebidas y aguardientes más utilizados en coctelería y porque. Todo sobre el servicio de whisky y cognac, degustación de marcas Premium y Extra premium.

Practica: Elaboración de cocteles batidos y distintos tipos de caipirinhas y mojitos, todas sus variantes, batidos con crema y sours. Uso de la coctelera y morteros.

Módulo III - El mundo de los licores

Baileys, amarula, absentas diferencias, jagermeister, malibu de coco, vermouths, bitters y amargos, como se elaboran, el fernet, gancia, el campari, entre otros. Como aplicarlos a la coctelería y degustación de los más importantes. Detallaremos el uso de la cristalería y copas para cada caso y cada coctel.

Practica: Elaboración y técnicas de la coctelería Clásica internacional, cocteles refrescados y todo tipo de martinis.

Módulo IV - Marketing y atención a clientes

Manejo en situaciones de venta real, situaciones de sugerencias y pedidos en puestos de trabajo, en barras y con amigos. Como sugerir y como vender. Técnicas de venta a nivel mundial, el qué y cómo manejarte a la hora de inventar un coctel o hacer una receta de autor. Venta responsable de alcohol y efectos en el organismo.

Practica: elaboración de cocteles tipo daiquiris, margaritas y sus variantes, usos de la licuadora, cocteles frozen tipo helados, frutales y cremosos, coctelería tiki y brasileña.

Módulo V - Servicios de vino y champagne

Como están elaborados, principales marcas y tipos, vinos generosos y licorosos del mercado, como y de qué manera hacer los distintos tipos de servicios del vino y champagne, tanto en las mesas como en la barra.

Practica: Elaboración de distintos cocteles con champagne, champagne con helados, ponches y cocteles con vinos y frutas.

Módulo VI – El café en la coctelería

Café, efectos de la Cafeína y el alcohol. Energizantes, mitos y verdades, el café como bebida de última moda, desde la planta a la taza, uso de la máquina de café, todo sobre el servicio del café y cafés especiales, Conceptos de Baristas y Arte Latte.

Practica: Elaboración de cocteles con café frío y calientes flambeados, cocteles separados por capas con café y distintos tipos de cremas para combinarlos, cocteles con café frío, Frapuccinos y frozen con café.

Módulo VII - Todo sobre las Cervezas

Marcas nacionales e internacionales, degustaciones, su método de elaboración, choperas, y todo tipo de envases. También abordaremos como asistir a Entrevistas laborales, armado de curriculum y tarjetas personales. Seguridad e higiene en las barras y elaboración de premixes y frutas para decoración.

Practica: Cocteles con cerveza y cocteles flambeados con fuego, flamings, satanas y sus variantes, kamikaze, y shooters separados por capas y colores, shoot de entretenimientos y trucos y juegos con los clientes.

Ultima Clase: Repaso general del curso de barman, breve examen nivelatorio para retomar los puntos más importantes y corregirlos. T.I.F. Trago Integrador Final con degustación, a elección por parte del alumno.

Barista

Duración 1 mes, 24 hs totales, 8hs semanales, divididas en módulos teórico-prácticos (Junio y Septiembre)

El principal Objetivo es que los participantes puedan destacarse en todo lo referido al café, de manera práctica para que el desempeño como barista sea el mejor el más fluido y destacado posible. Aprenderán todo sobre toda su historia, orígenes del café, árbol genealógico del café, regiones, suelos, climas, cultivos, colores en el café, garnish, manejo de utensilios de barista, máquinas de café, cafeteras profesionales, cafeteras opcionales, diseños, estructura externa e interna, el agua, temperaturas, vajilla, servicio, compras en general, negocio del café y futuros emprendimientos, presentaciones.

Módulo VI – El café en la coctelería

Café, efectos de la Cafeína y el alcohol. Energizantes, mitos y verdades, el café como bebida de última moda, desde la planta a la taza, uso de la máquina de café, todo sobre el servicio del café y cafés especiales, Conceptos de Baristas y Arte Latte.

Practica: Elaboración de cocteles con café frío y calientes flambeados, cocteles separados por capas con café y distintos tipos de cremas para combinarlos, cocteles con café frío, Frapuccinos y frozen con café.

Módulo VII - Todo sobre las Cervezas

Marcas nacionales e internacionales, degustaciones, su método de elaboración, choperas, y todo tipo de envases. También abordaremos como asistir a Entrevistas laborales, armado de curriculum y tarjetas personales. Seguridad e higiene en las barras y elaboración de premixes y frutas para decoración.

Practica: Cocteles con cerveza y cocteles flambeados con fuego, flamings, satanas y sus variantes, kamikaze, y shooters separados por capas y colores, shoot de entretenimientos y trucos y juegos con los clientes.

Ultima Clase: Repaso general del curso de barman, breve examen nivelatorio para retomar los puntos más importantes y corregirlos. T.I.F. Trago Integrador Final con degustación, a elección por parte del alumno.

Barista

Duración 1 mes, 24 hs totales, 8hs semanales, divididas en módulos teórico-prácticos (Junio y Septiembre)

El principal Objetivo es que los participantes puedan destacarse en todo lo referido al café, de manera práctica para que el desempeño como barista sea el mejor el más fluido y destacado posible. Aprenderán todo sobre toda su historia, orígenes del café, árbol genealógico del café, regiones, suelos, climas, cultivos, colores en el café, garnish, manejo de utensilios de barista, máquinas de café, cafeteras profesionales, cafeteras opcionales, diseños, estructura externa e interna, el agua, temperaturas, vajilla, servicio, compras en general, negocio del café y futuros emprendimientos, presentaciones.

Contenido

Módulo I – Introducción al café

ORÍGENES Y CADENA DE SUMINISTRO: Orígenes del Café, Regiones de Cultivo de Café, El Viaje del Café de la Finca a la Taza, La Industria Actual del Café; Productores y Consumidores, Café como Planta, Fruto y Semilla, Especies de Café más Comunes, Diferencias Generales entre las Especies de Café, Variedades Comunes de Especies de Café, Calidad - ¿Qué es el Café de Especialidad?, Cosecha y Procesamiento

TUESTE Y ALMACENAMIENTO DEL CAFÉ: Conceptos Básicos del Proceso de Tueste, Importancia y Estrategias para Prolongar la Frescura

EXPERIENCIA SENSORIAL: Los Sentidos Humanos, Reconocimiento y Percepción del Sabor, Experiencia Sensorial Influenciada por el Origen y el Terroir, las Especies, el Procesamiento y el Tueste

ELABORACIÓN: Métodos comunes de elaboración, Principios de elaboración y extracción, Impacto sensorial de la extracción, Introducción a la cata

IMPACTO DE LA CALIDAD DEL AGUA Y LA TEMPERATURA

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Módulo II – Habilidades de barista

GRANOS DE CAFÉ: Diferencias entre las Especies Arábica y Robusta, Importancia de la Frescura del Café, Influencia del Grado de Tueste en el Sabor

GESTIÓN DEL ESPACIO Y FLUJO DE TRABAJO: Componentes y Uso Seguro del Molino y

Máquina de Espresso, Espacio de Trabajo Limpio y Organizado

PROCESO DEL ESPRESSO: Recetas de Espresso, Calibración y Dosificación del Molino, Técnicas de Distribución y Tampeado

EXTRACCIÓN Y ELABORACIÓN: ¿Qué es el Espresso?, Rutina del Barista

ANÁLISIS SENSORIAL DE ESPRESSO: Extracción y Descriptores de Espresso, LECHE, Frescura, Espuma y Temperatura de la Leche Vaporizada

MENÚ BASADO EN ESPRESSO: Bebidas Componentes y Construcción

LIMPIEZA, SALUD Y SEGURIDAD: Prácticas Laborales Seguras e Higiénicas, Limpieza de Equipos

CALIDAD DEL AGUA: Impacto en la Calidad de la Elaboración y el Funcionamiento de la Máquina

ATENCIÓN AL CLIENTE Y GESTIÓN DEL CAFÉ: La Experiencia del Cliente

Módulo III – Elaboración

CONOCIMIENTO SOBRE EL CAFÉ: Orígenes del Café, Impacto Sensorial de LAS Especies y Procesamiento, Frescura

MÉTODOS DE ELABORACIÓN Y EQUIPOS: Métodos y Dispositivos de Elaboración Molinos

DIRECTRICES DE ELABORACIÓN: 7 Elementos Esenciales de la Elaboración de Café Proporción Agua-Café, Proporciones Adecuadas según los Aparatos o las Culturas, Impacto del Ajuste del Molino en la Extracción y el Caudal, Tiempo de Infusión, Turbulencia en la Elaboración, Calidad del Agua, Métodos de Filtrado, Tiempo de conserva del café caliente

PROCESO DE ELABORACIÓN

ANÁLISIS DEL CAFÉ ELABORADO: Describir el Café Elaborado, Café Equilibrado, Extracción y Concentración Óptima, SCA Brewing Control Chart

MANTENIMIENTO: Limpieza de los Equipos

Módulo IV – Habilidades sensoriales

PRINCIPIOS TEÓRICOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL: Definición de Análisis Sensorial, Papel del Análisis Sensorial en la Industria del Café

ATRIBUTOS FISIOLÓGICOS Y SENSORIALES: Fisiología y Anatomía Humana, Sabores Básicos, Aromas Básicos

IDENTIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL CAFÉ: Sabor y Cuerpo en el Café, Aromas en el Café, Comunicación y Lenguaje en el Análisis Sensorial, Introducción a la Rueda de Sabor de la SCA

PROTOCOLO DE CATA: Definición de Cata, La Metodología de Cata de la SCA, Principal Protocolo de Cata Equipos Sensoriales Esenciales dentro de la Sala de Cata

Mozos y camarera

Duración 2 meses, 48hs totales, 8hs semanales, divididas en módulos teórico-prácticos (de Julio a Agosto – de Octubre a Noviembre)

Contenido

Módulo I - "Protocolo y Ceremonial"

Servicio, Postura, como llevar la bandeja etiqueta, Como armar una mesa, fajinado de vajillas, cristalería y cubertería, ubicación de los utensilios y copas, Como dejar y retirar los platos, Como servir bebidas y vinos

Módulo II - "Conocimientos de Productos y Carta"

Infusiones, Café, Platos, Venta subjetiva, La carta

Módulo III - "El Vino"

Historia del vino, Cepas: especializaciones nacionales e internacionales, Clases de vinos, Temperaturas, La excelencia en el servicio del vino, maridaje y ventas, Tintos y sus complementos, Blancos y sus complementos, Espumantes

Módulo IV – "Servicio"

Imagen profesional, seguridad e higiene, brigada de trabajo en el salón, buffet, mecánica del servicio en restaurantes, armado de comandas, manejo de quejas, servicio de cafetería



STOR. C. BRINETTI
INTENDENTE
MUNICIPIO DE LANÚS