



Mundo Barista



IV CAMPEONATO IBÉRICO DE BARISTA

El arte de hacer Café

Campeonato de ámbito peninsular, con competiciones previas en todas la Comunidades Autónomas de España y este año también en Andorra y en Portugal

*Más competiciones
Más preparaciones
Más espectáculo que nunca !!!*

Gran final en el Salón del Equipamiento de
Hostelería, Horeq'09
(Madrid, del 18 al 20 de noviembre)

Participa y conviértete en el mejor barista de la Península

Inscripciones:

Fórum Cultural del Café

Plaza Ramón Berenguer El Gran, 2 esc. Izq. entl. 5 B
08002 Barcelona

Telf. 93 31038 33 / Fax. 93 268 42 57

E-mail: forumcafe@forum-cafe.com



FórumCafé®
Fórum Cultural del Café



CAMPEONATO
BARISTAS 2009

Barista, arte y pasión por el café

Se conoce como Barista al profesional especializado en la preparación de cafés y bebidas que tienen como base el café espresso. El Barista es un experto en la molienda y dosificación del café, en la mezcla exacta de la presión del agua y temperatura de la máquina, además de un buen conocedor de las diferentes clases de cafés y de su cultura.

Todo este conocimiento permite al Barista crear nuevas bebidas, que en cualquier establecimiento de hostelería suponen un elemento diferenciador de la competencia y un valor añadido que se traduce en un incremento de clientela y facturación.

En España existen más de 300.000 bares y restaurantes, que sirven más de 30 millones de tazas de café diarias, he aquí la importancia de contar con un buen Barista frente a la máquina de café para diferenciar un negocio y he aquí también, el prestigio y posibilidades de promoción profesional y económica que supone para un Barista especializarse y formarse en este sector.

Con la intención de prestigiar esta profesión y promocionar este movimiento que se impone con fuerza en nuestro país, nació el Campeonato Nacional Barista Fórum Café en el año 2006. Este año se celebrará la cuarta edición de esta competición, que dado la expectación e interés generado, llegará por primera vez a todo el territorio nacional, a Portugal y a Andorra.

El espresso será el protagonista y su correcta preparación primará en la valoración de los jueces. Además, los participantes deberán preparar cappuccinos, y bebidas de especialidad con y sin alcohol, en una competición frenética, en el que el dominio del molino, la máquina y el café son básicos para conseguir un buen resultado.

