



**DIPLOMADO  
PRESENCIAL**

# LA CAFETERÍA PERFECTA

Un **CURSO** intensivo de **BARISMO**, Cómo abrir una **CAFETERÍA EXITOSA** y preparar los mejores **CAFÉS**.



**BLUE CHEERS**  
Coaching & Culinary Arts

**EL CAFÉ** es uno de los negocios más rentables que puede existir porque, sin importar qué tanta competencia haya, genera muy muy **MUY BUENAS GANANCIAS\$**.

¿SABÍAS QUE

## STARBUCKS

Tiene presencia en **80 países** con más de **33,800 CAFETERÍAS** y con unos ingresos superiores a los **18,000 mil millones de USD**.

( Fuente: es.Statista.Com )

**EL CAFÉ** es el segundo producto más comercializado del mundo, **¿conoces el primero?** Lo has adivinado, **EL PETRÓLEO**.

**UN CURSO PRESENCIAL DEDICADO A GENTE VISIONARIA QUE DISFRUTA DE UNA VIDA EXCEPCIONAL, AMA EL CAFÉ Y DESEA TENER UNA CAFETERÍA EXITOSA.**

DIPLOMADO  
PRESENCIAL



**TALL**  
CHICO



**GRANDE**  
MEDIANO



**VENTI**  
GRANDE

En el mundo de la **EXPERIENCIA** de la famosa cafetería de la sirena, el tamaño del vaso chico se llama **ALTO** o **TALL** porque pedir un **ALTO** te hace sentir **MÁS IMPORTANTE** que pedir uno pequeño. **GRAN EXPERIENCIA, ¿NO?**

En este maravilloso curso de **BARISMO**, no solo aprenderás a preparar el mejor café, sino que también te revelaremos los secretos de las más famosas y rentables cafeterías del mundo para generar dinero y que tus clientes se vuelvan adictos a tu cafetería. Además, aprenderás:

- Cuánto dinero se necesita invertir para abrir **TU CAFETERÍA**.
- Las 10 bebidas que debe tener **TU CAFETERÍA**.
- Qué café y métodos de extracción utilizar en **TU CAFETERÍA**.
- El costo de las recetas en **TU CAFETERÍA**.
- Cómo fijar el precio a las bebidas y el margen de utilidad de **TU CAFETERÍA**.
- Qué máquina de espresso deberás comprar para **TU CAFETERÍA**.
- Qué frappés, smoothies, granizados, malteadas y tisanas deberás tener en **TU CAFETERÍA**.

Con este curso podrás aplicar rápidamente los conceptos para empezar a generar ingresos cuanto antes y acelerar el retorno de tu inversión.

Un curso pensado en gente visionaria que desea iniciar un negocio rentable con muy baja inversión.

**BLUE CHEFS**  
Coaching & Culinary Arts

**Cd. Chihuahua Cd. Juárez**

Bvld. Francisco Villarreal Torres #11204  
Col. Partido Senecú, Plaza Tres Torres Local 01  
(614) 196 44 38 - (614) 231 0727

Calle 11 Av. Venustiano Carranza 2002 - A  
(614) 410 3131 - (614) 231 0727

# 9 BONOS DE REGALO!

## LA CAFETERÍA PERFECTA

BLUE CHEFS  
Coaching & Culinary Arts

9 RAZONES PARA ASISTIR AL CURSO

### BONO #1

30 herramientas que  
usan las cafeterías  
para sistematizar  
sus operaciones.

Valor  
**\$3,500** Pesos

**GRATIS**  
con el entrenamiento



### BONO #2

Formato con los  
trámites legales  
para abrir con  
éxito tu cafetería.

Valor  
**\$1,000** Pesos

**GRATIS**  
con el entrenamiento



### BONO #3

20 recetas de  
frappes y smoothies  
¡granizados!

Valor  
**\$2,500** Pesos

**GRATIS**  
con el entrenamiento



### BONO #4

100 recetas  
costeadas en  
formato  
Excel - editable

Valor  
**\$1,500** Pesos

**GRATIS**  
con el entrenamiento



### BONO #5

Manual  
del barista

Valor  
**\$250** Pesos

**GRATIS**  
con el entrenamiento



### BONO #6

Manual  
del mesero  
de la cafetería

Valor  
**\$250** Pesos

**GRATIS**  
con el entrenamiento



### BONO #7

Guía como elegir  
un café de buena  
calidad y como  
aprovechar el tueste a  
favor de tu cafetería

Valor  
**\$750** Pesos

**GRATIS**  
con el entrenamiento



### BONO #8

Lista de insumos  
de Máximos y  
Mínimos para  
una cafetería  
exitosa.

Valor  
**\$300** Pesos

**GRATIS**  
con el entrenamiento



### BONO #9

2 KITS DE CAPACITACIÓN PARA TUS MESEROS EN  
POWER POINT  
-Capacitación en Servicio al cliente  
-Manejo higiénico de los alimentos

Valor  
**\$3000** Pesos

**GRATIS**  
con el entrenamiento



Cd. Chihuahua

Calle 11 AV. Venustiano Carranza 2002 – A  
(614) 410 3131 - (614) 231 0727

Cd. Juárez

Blvd. Francisco Villarreal Torres #11204  
Col. Partido Senecú, Plaza Tres Torres Local 01  
(614) 196 44 38 - (614) 231 0727



**DIPLOMADO  
PRESENCIAL**

# ¿QUE APRENDERÁS..?

**LA  
CAFETERÍA  
PERFECTA**

Un curso intensivo de **BARISMO**, Cómo abrir una **CAFETERÍA EXITOSA** y preparar los mejores **CAFÉS**.

- Cómo abrir una cafetería.
- Plan de negocios de una cafetería.
- Origen, variedades, tuestes y proceso del café de especialidad y estándar.
- Diferencias entre el café sensible, café de especialidad, café comercial y certificado.
- Lo que te dice el paquete de café realmente sobre la calidad del producto.
- Cómo reconocer y seleccionar un buen café para los diferentes métodos de extracción.
- Los sabores que hay en el café y cómo reconocerlos fácilmente.
- Qué tipos de tueste existen y cómo conservarlos de la mejor manera posible.
- El secreto del agua que vas a necesitar para hacer tu café perfecto.
- Cómo moler el café para cada método y qué molino comprar.
- El mundo del espresso: molido, compactación y conocimiento de la bebida madre.
- Mis mejores consejos para elegir una máquina espresso para tu cafetería.
- Cómo hacer un buen cappuccino, incluso sin una maquina profesional.
- La técnica de baristas profesionales para hacer cappuccino y latte.

**APRENDERÁS PRACTICANDO  
COMO SE ELABORAN**

## **BEBIDAS CALIENTES**

Espresso  
Café tipo americano  
Cappuccino  
Latte  
Chocolate  
Café Mocha  
Chai  
Infusión  
Té  
Tisana

Receta  
Elaboración  
Preparación  
Decoración

## **BEBIDAS FRÍAS**

Frappé  
Smoothie  
Granizado  
Malteada  
Tisana fría  
Té frío  
Café frío  
Jugo  
Soda italiana  
Agua fresca

**Cd. Juárez**  
**Chihuahua**

Blvd. Francisco Villarreal Torres #11204  
Col. Partido Senecú, Plaza Tres Torres Local 01  
(614) 196 44 38 - (614) 231 0727

Calle 11 AV. Venustiano Carranza 2002 - A  
(614) 410 3131 - (614) 231 0727

**BLUE CHEFS**  
Coaching & Culinary Arts



*Cd.* **Chihuahua**

Calle 11 AV. Venustiano Carranza 2002 – A  
(614) 410 3131 - (614) 231 0727

*Cd.* **Juárez**

Bld. Francisco Villarreal Torres #11204  
Col. Partido Senecú, Plaza Tres Torres Local 01  
(614) 196 44 38 - (614) 231 0727