



cafeística

PORTFÓLIO DE CURSOS

Eu, Cafeística

Andrea Menocci

SOBRE MIM

Olá, eu sou Andrea, minha experiência profissional começou gerenciando restaurantes corporativos e também atuei com treinamento e desenvolvimento de pessoas e gestão da qualidade.

Descobri a profissão barista e os cafés especiais em 2017 e fui arrebatada para esse universo, o que me fez engajar em uma jornada buscando cada vez mais conhecimentos e práticas sobre café e barismo. Desde então, divulgar e ensinar sobre Cafés se tornaram meu propósito e Cafeística se tornou a minha marca. Estudar chás foi uma consequência nesse processo de aprimoramento, como também a participação em campeonatos de barismo como juíza e coach. Hoje sou designer de experiências de aprendizagem com cafés e chás, e também atuo como consultora em rótulos de alimentos.

ESPECIALIZAÇÕES

Barista, Nutricionista, Especialista em Rótulos de Alimentos,
Sommelière de chás, Pós graduada em Gastronomia e Docência



Cafeística Lab

QUEM SOMOS

Um espaço criativo de barismo, somos um estúdio de aprendizagem para multiplicarmos conhecimento, arte e ciência do preparo de cafés e chás. O encontro do estudo e da prática com a alquimia das duas bebidas mais consumidas no mundo

O QUE FAZEMOS

Proporcionamos experiências sensoriais e de aprendizagem por meio de:

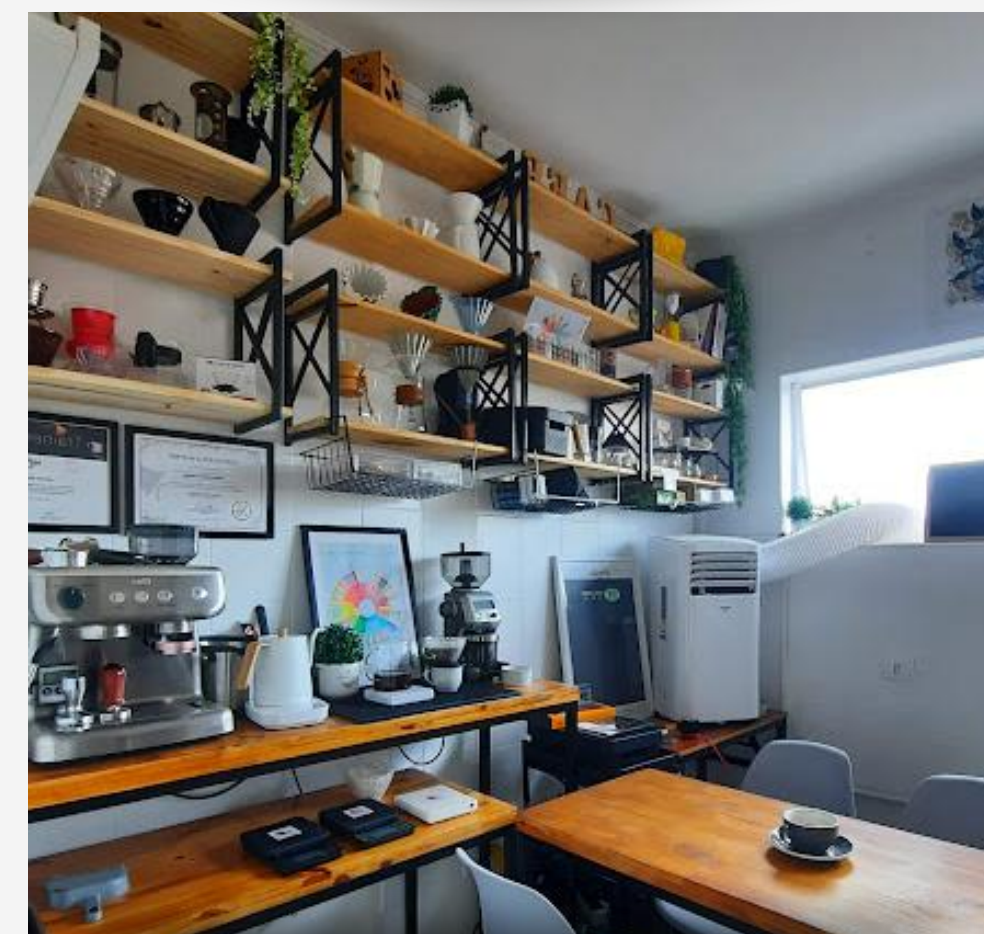
- Cursos
- Mentorias
- Criação de conteúdo
- Eventos sociais e corporativos
- E o que mais a criatividade inventar.

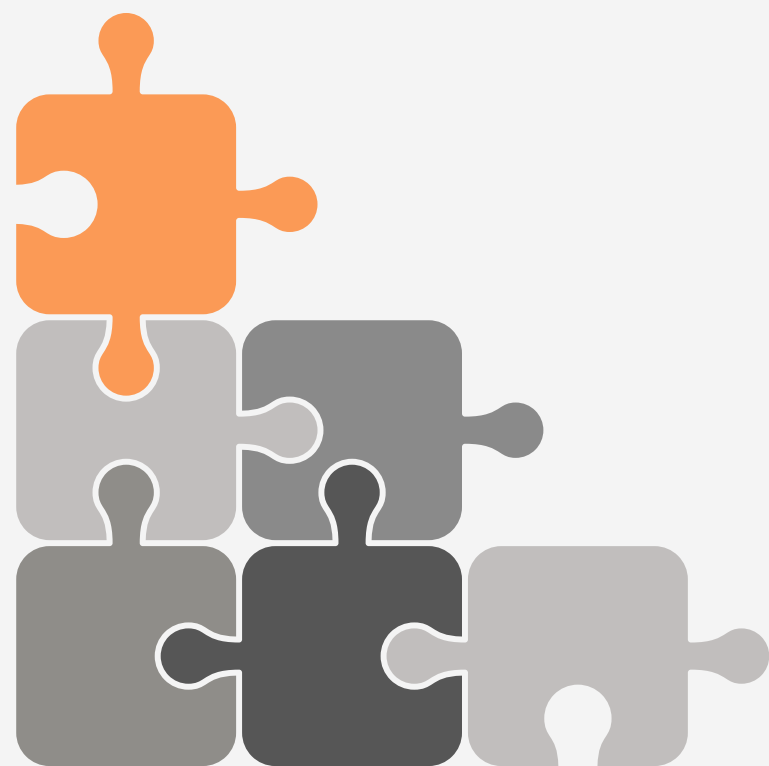
Recebemos turmas e atendimento personalizado

ONDE ESTAMOS

Rua Assungui, 806
2º andar
(Coworking Peccati Gelato)
Jd da Saúde
São Paulo SP
CEP 04131-001

(próximo ao metrô
Alto do Ipiranga)





Experiências de aprendizagem

MÓDULO 1

O BÁSICO

Para um Café Nada Básico.

MÓDULO 2

OFICINA SENSORIAL

Aprimoramento da percepção de sabores e notas dos cafés .

MÓDULO 3

ESPRESSO E LATTES

Café com leite sem amadorismo.

MÓDULO 4

CIÊNCIA DOS COADOS

Estudo da extração e lógica das variáveis.

MÓDULO 5

TÉCNICAS DE HARMONIZAÇÃO

Conceitos e estratégias para harmonização guiada.

MÓDULO 6

LATTE ART FOR FUN

Oficina descontraída para destravar o medo de errar no latte art.

Módulo 1.

O Básico

Para um Café Nada Básico.

PARA QUEM É ESTE CURSO?

Indicado para iniciantes no mundo encantador do café, que queiram aprender a escolher e preparar cafés de forma descomplicada.

OBJETIVOS

Adquirir conhecimentos básicos para melhores experiências com cafés



CONTEÚDO

O caminho do café, da semente à xícara, e a cultura de consumo do café no Brasil e no mundo.
Diferenças entre as espécies e categorias de cafés, na prática.
Oficina de técnicas de preparo de café coado em diferentes métodos como: V60, Prensa Francesa, Koar, Chemex, Kalita, Aeropress

Módulo 2.

OFICINA SENSORIAL PARA CAFÉS

PARA QUEM É ESTE CURSO?

Indicado para quem já consome e prepara cafés especiais em grãos, para aprimoramento da percepção sensorial para cafés.

OBJETIVOS

Conhecer os atributos comuns dos cafés, criar referências de aromas e gostos por meio de exercícios práticos, para aprimoramento sensorial orientado para cafés.



PROGRAMA

Atributos e formação de sabores em cafés
Crossmodalidade sensorial e exercícios guiados
Referências de gostos básicos e tipos de acidez em cafés
Referências de aromas e roda de sabores do café
Cupping e análise sensorial em diferentes métodos de preparo.

IMPORTANTE

Não usar perfume ou cremes, evitar alimentos fortes no dia, não fumar e comunicar se há alguma restrição alimentar ou alergias.

Módulo 3.

ESPRESSO E LATTES



PARA QUEM É ESTE CURSO?

Indicado para quem busca preparar o espresso e o leite perfeitos em máquinas profissionais ou domésticas. É recomendado conhecimento básico de cafés.

OBJETIVOS

Aprimorar a extração de café espresso, vaporização de leite e montagem de bebidas, na prática (em máquina residencial ou profissional) Aprender as estratégias e técnicas para as bebidas clássicas de cafeterias.

PROGRAMA

Detalhamento das máquinas e utensílos.
Boas práticas e serviço de cafés.
Parâmetros e mapeamento para o espresso perfeito.
Calibração de sabores do espresso.
Ciência e técnicas de vaporização de leites.
Técnicas de Preparo de bebidas clássicas.

Módulo 4.

CIÊNCIA DOS COADOS



PARA QUEM É ESTE CURSO?

Indicado para quem já tem conhecimento básico sobre cafés especiais e métodos, e que deseja avançar nas técnicas de preparo.

OBJETIVOS

Compreender a lógica das variáveis, cinética da extração.

Desenvolver calibração sensorial da extração, aprimoramento das técnicas de preparo de café.

PROGRAMA

Variáveis e a interação na extração de café.

Diferenças dos sistemas e processos de preparo

Exercícios práticos sensoriais em diferentes sistemas de preparo.

TDS e taxa de extração, referência com gráficos e calibração sensorial

Modulação de sabores por meio de variáveis

Criação de receita e ajustes

Módulo 5.

TÉCNICAS DE HARMONIZAÇÃO



PARA QUEM É ESTE CURSO?

Indicado para quem já prepara cafés especiais e quer aprender a realizar experiências incríveis de combinação de cafés com outros alimentos.

OBJETIVOS

Conhecer os fundamentos da percepção sensorial e combinação de alimentos com café para criar experiências sensoriais de harmonização em casa ou no seu negócio.

PROGRAMA

Atuação dos sentidos na percepção sensorial
Atributos do café e exercício prático de degustação e análise sensorial em diferentes métodos de preparo
Modulação de atributos na extração
Fundamentos da harmonização gastronômica
Exercícios práticos

Módulo 6.

LATTE ART for fun

PARA QUEM É ESTE CURSO?

Indicado para quem deseja aprender ou aprimorar as técnicas de latte art de forma descontraída e destravar seus medos de errar.

OBJETIVOS

Conhecer conceitos e praticar técnicas básicas de latte art.
E se errar, ninguém vai chorar pelo leite derramado! Você aprende errando.



PROGRAMA

Origem, conceito e tipos de latte art
Conceito e técnica de vaporização para latte art
Técnicas para bebidas vegetais.

Cursos e Mentorias PERSONALIZADAS



PLANEJAMOS A MELHOR SOLUÇÃO PARA VOCÊ

Criamos experiências de aprendizagem individuais ou em grupos, de acordo com suas necessidades e objetivos.

Atendemos eventos corporativos sobre aprendizagem de cafés e chás, degustações e harmonizações guiadas.

Entre em contato e peça seu orçamento.



Nossos Alunos





Cristina I


O que falar da Andrea?

Antes de falar da minha paixão pelo café, que foi o que me levou para esse mundo maravilhoso dos Cafés Especiais, quero falar da Cafeística Andrea, ou será Andrea Cafeística? Essa pessoa dedicada, estudiosa, que pasmem: não gostava de café... Nutri, Gastrônoma e Cafeística que se apaixonou pelo tema e agora toma muitos cafés, participa de tudo e se conecta com pessoas que amam café. Montou um Lab, num lugar especial, que é a cara dela: acolhedor, cheio de métodos, cafés, histórias e o mais importante, amor pelo que faz.

Adorei ser sua aluna! Mesmo falando de temas básicos, nã ser rasa, explica, conta história, exemplifica, coloca a mão na massa, nesse caso nos grãos rsrs

Por enquanto fiz apenas 2 cursos: Princípios sobre Café & Métodos de Preparo e Expressos & Lattes. Mas me aguarde que logo estarei de volta, tenho muito o que aprender!!

Super Sucesso! Recomendadíssima!!

16:37


mah_aa

3

Foi uma honra ter você como mestre! Juntar a teoria do @sou.danielteixeira com a prática ministrada por você, foi uma experiência incrível! Adicionou muitas e muitas gotas de café na xícara aqui! ☕

Responder
Ver tradução

Samara I

Eu já fiz o curso da @Andrea Menocci Cafeística. É excepcional, tudo muito bem explicado. E tem um material de apoio completo.

09:50



2


Renata V

Foi uma experiência e tanto, Andrea!!! Muito obrigada pela paciência e dedicação!!! Foi um dia e tanto p mim!!!

20:11




~ Alessandra

Bom dia! Andrea obrigada pelo dia incrível pela aula maravilhosa que tive ontem.

Já colocando em prática. ❤️❤️

10:56

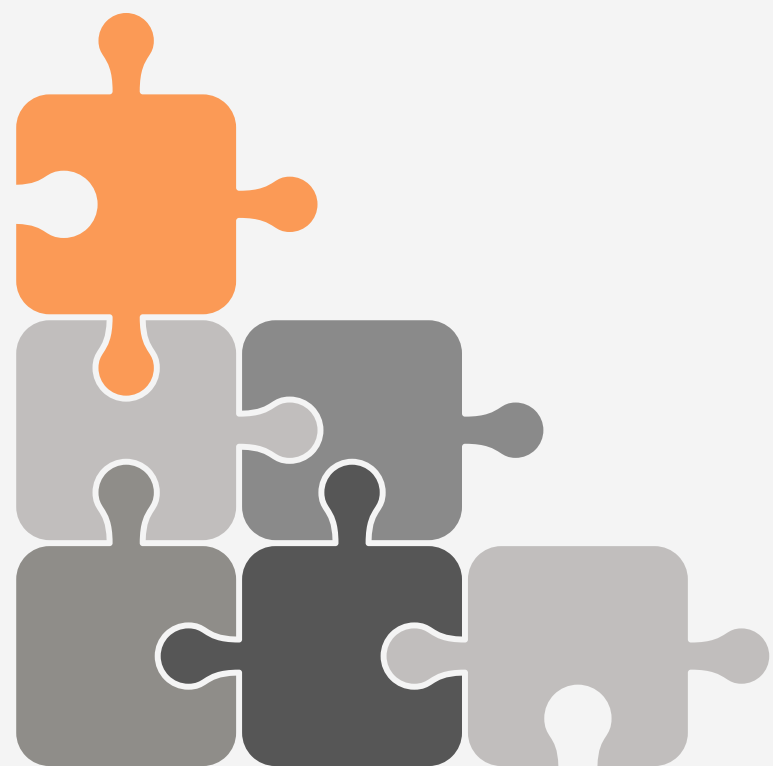


Depoimentos


silviojc


Parabéns. Trabalho, dedicação, competência e seriedade , tudo isso misturado com muito carisma é vc , 🍌🍌🍌🍌🍌🍌 20 min

em casa. Fiz uma excelente viagem. Muito feliz e agradecida pela receptividade e atenção de vocês. Um grande despertar para detalhes que precisa ouvir e participar na prática. Uma verdadeira expansão de conhecimento. Muito legal a metodologia. Vocês estão de parabéns mesmo. E já colocando em prática, principalmente o ajuste de moinho. Impressionante o resultado na xícara e no paladar. Obrigada a vocês pela oportunidade! Gratidão Andrea pela atenção, docilidade e descontração em repassar seus conhecimentos. Encantada! Muito especial. 🙏❤️☕🙌🙌😊



Cursos de Formação em Parcerias



MASTER
BARISTA
Etapa prática

**MASTER BARISTA
BARISTA WAVE**

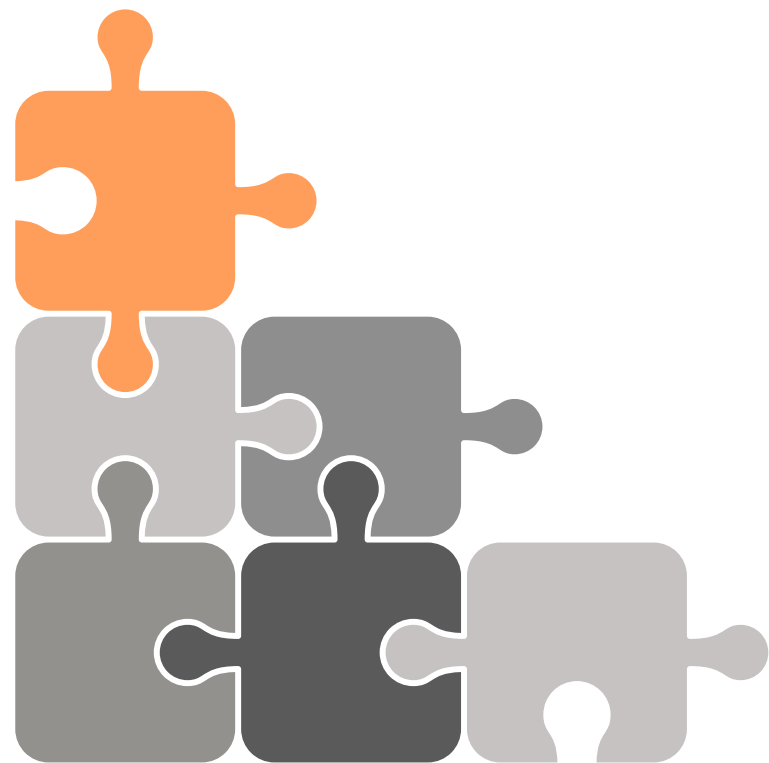
O primeiro passo para quem quer entrar no mercado de cafés de qualidade, o curso digital para baristas voltado ao empreendedorismo que é referência no mercado.



MAESTRIA
EXPERIENCE

**CAFÉ ENCANTO
CURSO MAESTRIA**

A masterização de técnicas que visa a excelência profissional e o encantamento de clientes.



Parceiros Cafeística LAB

**BARISTA
WAVE**



CAFÉ ENCANTO

M
EXPERIENCE

PASQUALI
M Á Q U I N A S



www.koar.com.br



cafeística
cafés + experiências

E-MAIL

cafeistica@gmail.com

TELEFONE

55 (11) 998772919

ENDEREÇO

Rua Assungui, 806. Jd da Saúde
2º andar Coworking Peccati Gelateria
São Paulo SP