

CERTIFICATION « BARISTA »

- Niveau Intermediaire -



OBJECTIF

- Comprendre l'impact de la caféiculture et de la torréfaction sur le goût du café à travers les process
- Identifier les étapes du métier de torréfacteur de la réception à la torréfaction
- Lister et réaliser les étapes de la réalisation d'un espresso parfait et de la mousse de lait velouté
- Acquérir les connaissances de base de la gestion d'un poste barista de la mise en place à l'entretien

Participants : 4 maximum

Durée : 2 journées (14h)

Lieu : Académie du café - Gennevilliers

Coût : 735 € par stagiaire (prix membre sur demande) – repas compris

PROGRAMME

JOUR 1

- Culture café -

- Les méthodes de traitement, la création des assemblages et pures origines

- Le métier de barista -

- Organisation et optimisation de l'espace de travail
- Les différents type de moulin
- Les bonnes pratique pour un espresso parfait
- Les recettes d'infusion : Présentation et pratique

- Les boissons d'un coffee shop -

- Les différents types de lait, le rôle des composants dans la qualité
- Techniques et pratique du latte art

JOUR 2

- Les boissons d'un coffee shop -

- Techniques et pratique du latte art
- La carte d'un coffee-shop : Conseils autour de la composition et la préparation d'une carte de boisson à base de café avec exercices pratique

- Hygiène et sécurité -

- Les différents types de lait, le rôle des composants dans la qualité
- Techniques et pratique du latte art

- Service clients -

- Les bonnes façons de réagie face à une plainte client

- Entretien du matériel & les causes d'un mauvais café -

EXAMEN PRATIQUE

Domaine : Préparation de boissons à base de café et lait

Thème : Barista : mieux vendre et fidéliser sa clientèle

Modalités de la formation : Présentiel

Modalités d'accès : Inscription en ligne suivie d'une convention de stage à retourner signée

Descriptif : Destinée aux baristas confirmés souhaitant aiguïser leurs techniques sur les standards mondiaux, travailler le latte Art, savoir créer leur propre blend et apprendre les méthodes pour perfectionner l'extraction d'un espresso

Techniques pédagogiques : Apports théoriques, transmission des bons gestes, exercices pratiques individuels et en groupe, mise à disposition du matériel professionnel, transmission de documents et de vidéos sur les sujets traités

Evaluation des connaissances : Cas d'application, exercices pratiques et examen écrit

Evaluation de l'appréciation du participant : Fiche d'appréciation/évaluation de la formation remise au stagiaire en fin de formation

Indicateurs sur 2021/2022 : 355 stagiaires; taux de satisfaction 4,98/5 (toutes formations confondues)

Nos formations peuvent être adaptées à vos besoin spécifiques, notamment liés à une situation d'handicap, nous contacter directement

CONTACT

ACADÉMIE DU CAFÉ
106 rue du fossé blanc - 92230 GENNEVILLIERS
Tel. : 01 40 85 75 00
academieducafe@richard.fr



Organisme de formation professionnelle
AGREEMENT N° 11921380992
FORMACODE : 42716
Version : 11/2022