

# LATTE ART

## LES FONDAMENTAUX



### OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de mousse de lait, le matériel utilisé et les séquences pour la réalisation de boissons avec le latte art
- Développer la rentabilité par la réalisation de boissons appétissantes et visuelles

Participants : 2 à 6 personnes

Durée : 1 journée (7h)

Lieu : Académie du café - Gennevilliers

Coût : 310 € HT par stagiaire - repas compris

### PROGRAMME

#### - Maîtrise du matériel -

- Principes de fonctionnement de la machine à espresso et du moulin
- Les gestes essentiels pour préparer l'espresso
- Présentation des différents contenants pour le lait et leurs utilisations
- Présentation et influence des différentes formes de tasses sur le Latte Art

#### - Pratique du Latte Art -

- Apprentissage et maîtrise de la mousse de lait
- Techniques de séparation de la mousse de lait
- Exercices pratiques de Latte Art en méthode « free pour », l'art de dessiner en versant la mousse de lait sans ustensile

#### - Pratique du painting -

- Présentation des outils du painting
- Initiation aux différents motifs possibles et exercices pratiques avec un « latte-stylet »

**Domaine** : Préparation de boissons à base de café et lait

**Thème** : Latte Art

**Public concerné** : Professionnels du café : clients, futurs clients

**Prérequis** : Client ou prospect, pas de connaissance requise

**Modalités de la formation** : Présentiel

**Délais d'accès** : 1 mois. Dates disponibles sur le site internet

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

**Descriptif** : Indispensable pour tous ceux qui souhaitent proposer des boissons dont la dégustation commence par le plaisir des yeux. Le « Latte art » comme son nom l'indique, est un art ; l'art de créer des dessins et des formes en versant la mousse de lait. On peut aussi réaliser du "painting" ou "etching" en retouchant la mousse de lait afin d'affiner les figures.

**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 en fin de formation

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

Nos formations peuvent être adaptées à vos besoins spécifiques, notamment liés à une situation de handicap, nous contacter directement

### CONTACT

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



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