

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