

OBJECTIFS

- Réaliser des boissons «tendances» afin de développer son chiffre d'affaires
- Découvrir les principes de réalisation des cafés cocktails, les ingrédients nécessaires et l'utilisation des outils indispensables
- Apprendre et réaliser les étapes de la réalisation d'un espresso parfait et de la mousse de lait velouté
- Acquérir les connaissances de base du matériel et de la gestion d'un poste barista de la mise en place à l'entretien

Participants : 2 à 5 personnes maximum**Durée** : 3,5 heures**Lieu** : Académie du Café - Gennevilliers**Coût** : 160€ HT par stagiaire

PROGRAMME

- Les techniques de base -

- Principe de fonctionnement de la machine à espresso ainsi que du moulin
- Présentation du matériel (blender, shaker, pichets, ustensiles, tasses, verres, etc.)
- Pratique de l'espresso parfait : apprentissage des gestes et méthodes afin d'obtenir le meilleur espresso pour vos cocktails
- Pratique de la mousse de lait : monter une mousse de lait parfaite, lisse et onctueuse

- Réalisation des Cafés-cocktails -

- Principes de base des café-cocktails
- Réalisation de café-cocktails chauds, cocktails glacés au blender et au shaker
- Création de votre propre cocktail « signature »

Thème : Boissons Gourmandes.**Modalités de la formation** : Présentiel.**Public concerné** : Professionnels du café, clients, futurs clients.**Prérequis** : Formation Barista Sommelier du Café recommandée.**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** : Etonner vos clients avec des recettes « tendance » qui se marient d'une façon inédite avec le café. Vous découvrirez les principes de réalisation des cafés cocktails, les ingrédients nécessaires et l'utilisation des outils indispensables.

À travers des exercices pratiques, vous allez pouvoir mélanger technique et créativité afin de créer vos propres recettes. Simples à réaliser... elles dynamisent votre image et vos ventes !

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 2024** : 97 stagiaires, taux de satisfaction 4,86/5, taux de réussite 76,48% (toutes formations confondues).

Nos formations peuvent être adaptées à vos besoin 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
FORMA CODE : 42716
Version : sept 2025