

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 5 personnes maximum
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.

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 : 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 2024 : 97 stagiaires, taux de satisfaction 4,86/5, taux de réussite 76,48% (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
FORMA CODE : 42716
Version : sept 2025