



CERTIFICATION «BARISTA»

- Niveau Fondation -



OBJECTIF

- Connaissances liés au produit café, et l'impact du pays producteur sur le goût
- Connaître la technique lié au travail de l'espresso et l'utilisation du matériel professionnel
- Savoir texturer le lait pour réaliser une mousse de lait conforme à l'exigence de la SCA
- Gestion de base de l'environnement d'un coffee-shop

Participants : 4 maximum

Durée : 1 journée (7h)

Lieu : Académie du Café -Gennevilliers

Coût : 350€ par stagiaire – repas compris

PROGRAMME

- Connaissance du Café -

- Histoire/ Pays producteurs et botanique / Méthodes de récolte et traitement
- Marché du café, les tendances Torréfaction

- Station barista -

- Présentation et mise en place d'une station Barista

- Maîtrise du matériel -

- Les principes de fonctionnement de la machine à café
- Les principes de réglage moulin avec démonstration «à la demande» et avec «chambre de dosage»

- La préparation d'un espresso -

- Les différentes étapes / Les gestes essentiels / Entretien de la machine

- Mousse de lait & Latte art -

- Les techniques pour la mousse de lait et le latte art avec exercice pratique

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

Public concerné : Professionnels du café, clients, futurs clients

Prérequis : Client ou prospect. Pas de connaissance requise

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 : Destinée aux personnes souhaitant approfondir leurs connaissances et acquérir les bons gestes du Barista

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 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 d'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