

OBJECTIFS

- Réaliser des boissons « tendances » afin de développer son chiffre d'affaire
- Découvrir les principes de réalisation des cafés cocktails, les ingrédients nécessaires et l'utilisation des outils indispensables
- Lister 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 6 personnes

Durée : 1 journée (7h)

Lieu : Académie du café - Gennevilliers

Coût : 310 € par stagiaire – repas compris

PROGRAMME

- Visite du site -

- Découverte du processus de la torréfaction artisanale à la Manufacture.
- Suivi du café vert, de sa réception jusqu'à sa mise en paquet après torréfaction.

- Les techniques de base -

- Principe de fonctionnement de la machine à espresso ainsi que du moulin
- Présentation du matériel (blender, shaker, broc, 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 : un des ingrédients principaux des recettes chaudes

- Réalisation des Café-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 »

Domaine : Préparation de boissons à base de café et lait
Thème : Boissons gourmandes : Le café dans tout ses états

Public concerné : Professionnels du café : clients, futurs clients
Prérequis : Client ou prospect, pas de connaissances requises

Modalités de la formation : Présentiel

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

Modalités d'accès : Retour du bon d'inscription suivi d'une convention de stage

Descriptif : Etonner vos clients avec des recettes « tendance » qui se marient subtilement ou de façon étonnante 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 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 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
FORMACODE : 42716
Version : 06/2022