

# CERTIFICATION « BARISTA »

## - Niveau Intermediaire -



### OBJECTIF

- Comprendre l'impact de la caféiculture et de la torréfaction sur le goût du café à travers les process
- Identifier les étapes du métier de torréfacteur de la réception à la torréfaction
- Lister et réaliser les étapes de la réalisation d'un espresso parfait et de la mousse de lait velouté
- Acquérir les connaissances de base de la gestion d'un poste barista de la mise en place à l'entretien

Participants : 4 maximum

Durée : 2 journées (14h)

Lieu : Académie du café - Gennevilliers

Coût : 735 € par stagiaire (prix membre sur demande) – repas compris

### PROGRAMME

#### JOUR 1

##### - Culture café -

- Les méthodes de traitement, la création des assemblages et pures origines

##### - Le métier de barista -

- Organisation et optimisation de l'espace de travail
- Les différents type de moulin
- Les bonnes pratique pour un espresso parfait
- Les recettes d'infusion : Présentation et pratique

##### - Les boissons d'un coffee shop -

- Les différents types de lait, le rôle des composants dans la qualité
- Techniques et pratique du Latté art

#### JOUR 2

##### - Les boissons d'un coffee shop -

- Techniques et pratique du Latté art
- La carte d'un coffee-shop : Conseils autour de la composition et la préparation d'une carte de boisson à base de café avec exercices pratique

##### - Hygiène et sécurité -

- Les différents types de lait, le rôle des composants dans la qualité
- Techniques et pratique du Latté art

##### - Service clients -

- Les bonnes façons de réagie face à une plainte client

##### - Entretien du matériel & les causes d'un mauvais café -

#### 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

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

**Descriptif** : Destinée aux baristas confirmés souhaitant aiguïser leurs techniques sur les standards mondiaux, travailler le Latté Art, savoir créer leur propre blend et apprendre les méthodes pour perfectionner l'extraction d'un espresso

**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 2022/2021** : 355 stagiaires; taux de satisfaction 4,98/5 (toutes formations confondues)

Nos formations peuvent être adaptées à vos besoin spécifiques, notamment liés à une situation d'handicap, nous contacter directement

### CONTACT

ACADÉMIE DU CAFÉ  
106 rue du fossé blanc - 92230 GENNEVILLIERS  
Tel. : 01 40 85 75 00  
academieducafe@richard.fr



Organisme de formation professionnelle  
AGREEMENT N° 11921380992  
FORMACODE : 42716  
Version : 06/2022