

BARISTA SOMMELIER DU CAFÉ



OBJECTIFS

- Comprendre l'impact de la caféiculture et de la torréfaction sur le goût du café en fonction des 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 veloutée
- Acquérir les connaissances de base 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

- Connaissances du Café -

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

- Visite du site -

- Visite du site et découverte du processus de torréfaction artisanale à la Manufacture

- Maîtrise du matériel -

- Principes de fonctionnement du moulin
- Principes de fonctionnement de la machine à espresso
- Mise en place quotidienne
- Entretien du matériel

Domaine : Préparation de boissons à base de café et lait

Thème : Barista : mieux vendre et fidéliser sa clientèle

Public concerné : Professionnels du café : clients, futurs clients

Prérequis : Client ou prospect, pas de connaissance requise

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 : Le moulin, le tassage, la température de l'eau et le temps d'extraction sont des éléments indispensables à maîtriser pour la confection d'un bon café. Baristas et futurs Baristas, cette formation vous donne les clés de l'espresso parfait et du cappuccino velouté, tasse après tasse. En approfondissant vos connaissances et en perfectionnant votre technique et vos gestes, vous deviendrez un véritable sommelier du café !

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 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
FORMACODE : 42716
Version : 06/2022