



PROGRAMME DE FORMATION BARISTA, SOMMELIER DU CAFÉ

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'expresso 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.

Thème : Barista - mieux vendre et fidéliser sa clientèle

Domaine : Préparation de boissons à base de café et de lait/boisson végétale

Prérequis : Pas de connaissance requise

Modalités de la formation : Présentiel

Public concerné & participants : Clients et prospects - 2 à 5 personnes maximum

Durée : 1 journée (7h)

Lieu : Académie du Café - Gennevilliers

Coût : 310 € HT par personne - repas inclus

OBJECTIFS

- Comprendre l'impact de la caféculture 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 connaître les étapes de la réalisation d'un expresso 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)

PROGRAMME

CONNAISSANCES DU CAFÉ

- Histoire du café
- Pays producteurs de café
- Méthodes de récolte et de traitement
- Marché du café vert et tendances de consommation
- Torréfaction

VISITE DU SITE

- Découverte du processus de torréfaction artisanale à la Manufacture

L'EXPRESSO PARFAIT, LES RÈGLES D'OR

- Principes de fonctionnement du moulin et de la machine à café traditionnelle
- Les 12 gestes de l'expresso parfait
- Les repères d'un bon expresso

LA MOUSSE DE LAIT

- Les techniques de la mousse de lait
- Exercices pratiques avec réalisation de boissons

ENTRETIEN DU MATERIEL

LES BOISSONS INCONTOURNABLES DES COFFEE SHOPS

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

Modalités d'accès : Inscription en ligne sur notre site internet, suivie d'une convention à retourner signée

Techniques pédagogiques : Apports théoriques, transmission des bons gestes, exercices pratiques individuels et en groupe, mise à disposition de matériel professionnel, transmission de documents et vidéos sur les sujets traités

Évaluation des connaissances : Cas d'application, exercices pratiques et quiz en ligne

Évaluation 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.

ACADEMIE DU CAFÉ
106 rue du Fossé Blanc – 92230
GENNEVILLIERS
Tel. (standard) : 01 40 85 75 00
academie@cafesrichard.fr



Organisme de formation professionnelle
N° 11921380992 FORMA
CODE : 42716
Version : Nov 2025