



## PROGRAMME DE FORMATION LATTE ART - LES FONDAMENTAUX

**Descriptif :** Indispensable pour tous ceux qui souhaitent proposer des boissons dont la dégustation commence par le plaisir des yeux. Le Latte Art, comme son nom l'indique, est un art : celui de créer des dessins et des formes en versant la mousse de lait. On peut aussi réaliser du "painting" ou "etching" en retouchant la mousse de lait afin de perfectionner les figures ou développer sa créativité.

**Thème :** Latte Art

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

**Prérequis :** Formation Barista Sommelier du café recommandée

**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

- Maîtriser les techniques de la mousse de lait, le matériel utilisé et les figures de base du Latte Art
- Développer la rentabilité par la réalisation de boissons visuellement attractives et devenues incontournables

### PROGRAMME

#### MAÎTRISE DU MATÉRIEL

- Principes de fonctionnement de la machine à espresso et du moulin
- Présentation des différents contenants pour le lait et leur utilisation
- Présentation et influence des différentes formes de tasses sur le Latte Art

#### L'EXPRESSO PARFAIT, LES RÈGLES D'OR

- Les 12 gestes d'un espresso parfait
- Les repères d'un bon espresso

#### MAÎTRISE DES PRODUITS ET DE L'HYGIÈNE

#### CARTE DES BOISSONS LACTÉES

- Définition des principales boissons lactées

#### PRATIQUE DU LATTE ART

- Apprentissage et maîtrise de la mousse de lait + exercices pratiques
- Techniques de séparation de la mousse de lait
- Exercices pratiques de Latte Art en méthode "free pour", l'art de dessiner en versant la mousse de lait sans ustensile

#### PRATIQUE DU PAINTING

- Présentation des outils du painting
- Initiation aux différents motifs possibles et exercices pratiques avec un «latte-stylet»

**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 examen écrit

**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.