



CERTIFICATION BARISTA NIVEAU FONDATION

Descriptif : Destinée aux personnes souhaitant approfondir leurs connaissances et acquérir les bons gestes du Barista.

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 - 4 personnes maximum

Durée : 1 journée (7h)

Lieu : Académie du Café - Gennevilliers

Coût : 350 € HT par personne (prix member SCA sur demande) – repas inclus

OBJECTIFS

- Développer ses connaissances liées à la chaîne de valeur du café, du grain à la tasse
- Connaître la technique liée au travail de l'expresso et l'utilisation du matériel professionnel
- Savoir texturer le lait pour réaliser une mousse de lait conforme à l'exigence de la SCA
- Maîtriser l'environnement de travail d'un poste Barista

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

STATION BARISTA

- Présentation et mise en place d'une station Barista

MAÎTRISE DU MATERIEL

- Principes de fonctionnement de la machine à café
- Principes de réglage moulin avec démonstration "à la demande" et avec "chambre de dosage"

LA PRÉPARATION D'UN EXPRESSO

- Les différentes étapes / Les gestes essentiels / L'entretien de la machine

PRATIQUE DE LA MOUSSE DE LAIT & DU LATTE ART

- Les techniques pour réaliser une parfaite mousse de lait et du Latte Art avec exercices pratiques

EXAMEN PRATIQUE

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.