



Barista

INFOS PRATIQUES

-  Lieu : **En intra au sein de votre structure ou visioconférence**
-  Durée : **2 jours soit 14h**
-  Tarif : **Sur devis**
-  Disponibilités : **à définir conjointement**
-  Délais d'accès : **Présentiel**
Inscription 1 mois avant le démarrage de la formation
-  Prérequis : **Maîtrise du français parlé**
-  Public concerné : **Ouvert à tout public**
-  Nombre de participants : **1 à 8 par session**
-  Accessibilité : **Pour les PMR, vous pouvez nous contacter au [06 98 65 20 06](tel:0698652006)**
-  Formateur : **Un spécialiste du secteur**
-  Référent pédagogique :
Guillaume MUSZKA directeur pédagogique.
Le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

-  Evaluation individuelle du profil, des attentes et des besoins du participant avant le démarrage de la formation
-  Evaluation des connaissances et des compétences à chaque étape de la formation par des exercices pratiques
-  Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

OBJECTIFS

-  Être autonome avec le moulin à café
-  Savoir extraire un café
-  Connaître et savoir réaliser les différentes recettes de boissons (expresso, allongé, cappucino, Flat white)
-  Savoir entretenir la machine à café
-  Savoir reconnaître les différents types de thé
-  Connaître et préparer les différents thés

MÉTHODOLOGIE

-  Évaluation des besoins et du profil du participant
-  Apport de modules théoriques et méthodologiques avec expérimentation individuelle ou collective
-  Programmes adaptés en fonction des besoins
-  Mise en situation dans un cadre sécuritaire pour s'assurer des notions acquises
-  Mises en situations diverses, analyse de pratiques, réflexion individuelle et/ou en sous-groupe, partages entre pairs, exercices
-  Retours d'expériences



1. Le Café

1^{ère} demi-journée

- Caféologie

- Les pays producteurs de café - arabica, robusta
- Le processus de fermentation de la cerise
- De la cerise au grain de café

2^{ème} demi-journée

• **Présentation des modes d'extraction**

- Méthodes douces (café filtre, cafetière à piston)
- Percolation (machine expresso)

3^{ème} demi-journée

• **Création des recettes de café**

- Réglage du moulin à café
- Les bons gestes d'extraction
- Savoir reconnaître si un café est bon ou non

4^{ème} demi-journée

• **Création des recettes à base de lait**

- Monter une mousse de lait
- Initiation latte art
- **Entretien du matériel**
- Cartouches d'eau filtrée
- Nettoyage machine expresso + moulin
- Cycle de nettoyage