

Barista l'art du café

DURÉE : 2 Jours / 14 heures

COÛT PAR PERSONNE INTER: 350,00 €/jour - minimum 3 personnes

COÛT GROUPE INTRA: Nous consulter

DATES : A définir

LIEU ET ADRESSE : A définir

NOM ET QUALITÉ DU FORMATEUR : Voir convention

MODALITES ET DELAIS D'ACCES → 15 jours après:

- Avoir complété un bulletin d'inscription,
- avoir eu un entretien téléphonique avec notre intervenant,
- avoir validé les dates,
- avoir retourné la convention signée, et tout autre document nécessaire pour votre inscription.

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap.

OBJECTIFS : A l'issue de la formation le participant devra être capable de :

- Maîtriser tous les paramètres techniques fondamentaux que possède un BARISTA.
- Mettre en valeur les boissons réalisées.

PROGRAMME :

- LES PRODUITS ET MATÉRIELS
 - Identifier les différents modes de production du café, la connaissance de la caféiculture et des plantations.
 - Définir les différents types de « Blend » : zones de production, qualités, variétés, classifications.
 - Les principes de la torréfaction du café.
 - Les règles de conservation du café en grain, moulu etc.
 - Les différentes présentations commerciales du café.
- LES APPAREILS D'EXTRACTION :
 - Machine Italienne
 - Machine Piston (Bodum)
 - Machine Filtre etc.
- L'ENTRETIEN ET LES RÉGLAGES
 - L'entretien de la machine et du moulin et les actions de maintenance :
 - Traitement de l'eau, nettoyage journalier, problèmes et solutions techniques de service.
 - Les réglages fondamentaux d'une machine professionnelle.
- ANALYSE SENSORIELLE DE PRODUITS ET DEGUSTATION DE CAFE
 - Les différents types de cafés

- Les différents types de moutures et leurs particularités
- L'extraction de l'expresso, montage de lait, techniques de versage de cappuccino façon traditionnelle, exemple de latte art.

➤ **COMMERCIALISATION**

- Les réseaux d'approvisionnement et le prix d'achat des matières premières.
- Le café « expresso »
- La machine, principe de fonctionnement et caractéristiques techniques
- Dosage
- Langage lors d'une dégustation
- Construction d'un argumentaire de vente
- Recettes traditionnelles et dérivés.

PUBLIC CIBLE :

PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE – RESTAURATION

PRÉ REQUIS :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

1. Modalités pédagogiques : Chaque module est abordé grâce à des méthodes pédagogiques actives. Les échanges entre les stagiaires sont encouragés afin que chacun « alimente » la formation de sa propre expérience.
2. Le rôle du formateur : A partir de contraintes techniques, économiques, organisationnelles des prestations signalées attractives, notre formateur réalisera plusieurs recettes en respectant les normes professionnelles
3. Les matériels utilisés : Bar, machine à café professionnelle et petit matériel de barista. Verrerie et vaissellerie spécifique au service du café.
4. Les documents remis aux participants : Support Pédagogique numérisé et les fiches techniques des recettes.
5. Nature des travaux demandés aux participants : Ateliers pratiques, construction d'un argumentaire de vente.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES :

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation :

Evaluation sommative : L'intervenant sous la forme de questionnaire vérifiera l'acquisition théorique et technologique des éléments techniques, professionnels présentés durant la

formation. Cette action permet au formateur de constater le niveau des connaissances acquises par le groupe, les stagiaires.

MODALITÉ D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS :

La fiche d'évaluation prédéfinie par nos services.