



# TARIFS CERTIFICATIONS & PREREQUIS



Les prix expriment les frais de certification HT (tarifs imposés par la SCAE à partir du 1<sup>er</sup> Avril 2016) et non le prix des formations, si nécessaires, pour l'obtention des certifications.

	MEMBRE ASSOCIATION SCAE	NON MEMBRE
1 <sup>er</sup> niveau FONDATION	60€	60€
2 <sup>e</sup> niveau INTERMEDIARE	100 €	180 €
3 <sup>e</sup> niveau PROFESSIONNEL	180 €	270€

## PREREQUIS POUR L' OBTENTION DES CERTIFICATIONS (PROTOCOLE SCAE)

Les notions suivantes sont une partie des compétences qui feront l'objet des examens de chaque niveau. Les critères d'examen sont établis par la SCAE et transmis à chaque Formateur Autorisé SCAE pour certifier les candidats.

	EXAMENS THEORIQUES	EXAMENS PRATIQUE
1 <sup>er</sup> niveau FONDATION	<p>Compréhension des principales différences de saveurs entre l'arabica et le robusta, son utilisation, sa conservation. Utilisation appropriée du lait. Identification des principales pièces d'une machine à espresso. Connaissance élémentaire en matière de sécurité et d'hygiène lors de l'utilisation des équipements.</p>	<p>Réglage et dosage de la mouture, temps d'extraction d'un espresso, réalisations des sur-extraction et sous-extraction réalisation d'une mousse de Lait et d'un cappuccino traditionnel selon les paramètres SCAE, etc.</p>
2 <sup>e</sup> niveau INTERMEDIARE	<p>Connaissance des origines, des espèces, des assemblages, des méthodes de traitement et de l'incidence sur la saveur. Connaissance des différents types de broyage, des différents dosages appropriés. Connaître les principaux problèmes relatifs à l'équipement, maintenance de l'équipement. Savoir identifier les coûts liés à la préparation des boissons à base de café.</p>	<p>Réalisation du Latte Art Analyse et identification sensorielle d'un espresso et décomposition d'une extraction. Réalisation d'une commande multiple</p>
3 <sup>e</sup> niveau PROFESSIONNEL	<p>Connaissance du café utilisé, le niveau de torréfaction, distinction des saveurs &amp; arômes. Connaissance des outils de mesures de l'extraction (refractomètre/ TDS mètre / % d'extraction). Connaissance des composants et processus de production du lait. Compréhension des différentes méthodes de filtration de l'eau. <b>IMPORTANT : Certification 2<sup>e</sup> niveau obligatoire</b></p>	<p>Amener son propre café et présenter toutes les étapes d'élaboration, de la ferme jusqu'à la tasse, argumentation technique et sensorielle, analyse scientifique. Réalisation de latte art (norme d'excellence). Maintenance de l'équipement</p>

## FAQ (conformément au règlement de la SCAE):

**1) Est-ce que l'on peut passer directement à la certification 3<sup>e</sup> niveau sans devoir faire les deux premiers niveaux?**

Non, la SCAE impose que le candidat ait obtenu le niveau intermédiaire (2<sup>e</sup> Niv.)

**2) Si je n'obtiens pas ma certification la première fois, est-ce que je peux passer les examens une deuxième fois ?**

Oui, à condition de ne pas dépasser 6 mois. Les frais de certification pour la deuxième fois ne seront pas facturés.

**3) Est-ce que je peux passer les examens pendant ma sessions à la formation Barista et Latte Art de BBS ?**

Oui, seulement pour le niveau 1 (Fondation) et niveau 2 (Intermédiaire). Le niveau 3 (Professionnel) nécessite d'une formation spécifique de 2 jours pendant lesquelles on évaluera également vos compétences lors de la certification.

**4) J'ai des compétences Barista acquises dans une chaîne de coffee shop, dois-je effectuer une formation avant de me certifier ?**

Oui et non, en tout cas c'est fortement conseillé. Nous vous invitons à consulter la grille des prérequis (ci-dessus) et des compétences qui seront examinées.

**5) J'ai suivi des formations Barista chez un autre centre que BBS, puis je faire la certification chez vous ?**

Bien sûr que oui ! Par contre vous devez le justifier avec le diplôme/certificat qui vous a été remis.