

## DURÉE

3 jours - 7h/par jour.  
Horaire: 9H-13H /14H -17H.

## PUBLIC CONCERNÉ

Cafés- Hotellerie- Restauration  
Aucun pré-requis  
Min. 3pers. – Max. 12pers.

## DÉTAILS

Salle équipée de postes de travail individuels

## DIPLÔMES

Diplôme Barista BBS  
Certification Barista SCAE ( si souhaitée par le stagiaire )

## TARIF

940,00 €HT / 1128,00 € TTC

**FORMATION**  
**PRISE EN CHARGE**  
**et ELIGIBLE au CPF**

Cours structuré pour fournir une connaissance approfondie sur la technicité du métier de Barista et sur la théorie et les techniques de préparation d'espressos, capuccinos et autres boissons à base de café validé par le standard international de la SCAE ( Speciality Coffee Ass.n of Europe ) .

## OBJECTIF

Standardisation, amélioration et optimisation des procédés de production et de gestion d'un bar ou coffee shop.

Défendre la culture du café et augmenter le niveau de professionnalisme et de connaissance pour es operateurs du bar.

Influencer et générer une haute qualité de service er des produits servis.

Favoriser les tendances et nouveautés dans un marché en forte évolution.

Favoriser la rentabilité.



## CONTENU

Théorie et pratique sur les principes d'obtention d'un « espresso perfetto »

1M – MELANGE: la plante du café, récolte, lavage, torréfaction et conservation.

2M – MOUTURE: le moulin à café, l'espresso et les boissons à base de café.

3M – MACHINE: principe de fonctionnement et caractéristiques techniques.

4M – MAIN: mouture, utilisation de la machine et gestion du poste de travail.

5M – MAINTENANCE: traitement de l'eau, nettoyage journalier, problèmes et solutions techniques de service.

Entraînement pratique: extraction de l'espresso parfait, montage de lait, techniques de versage de cappuccino façon traditionnelle, exemple de latte art.

Présentation de différents menu cafeteria (recettes et dégustation)

BOISSONS CHAUDES - ristretto, espresso, cappuccino, caffelatte, boissons à base café aromatisées, Moka, café filtre /americano, macchiato etc.

BOISSONS FRAPPEES et SMOOTHIES

BOISSON GLACEES

BOISSONS BASE ESPRESSO ET ALCOOL

BOISSON BASE LAIT

Entraînement et création des boissons à proposer dans les coffee shops.

Test final: CERTIFICAT BARISTA 1<sup>e</sup> Niv. SCAE ; Possibilité de passer les examens pour obtenir un Certificat supplémentaire barista — sur réservation lors de votre inscription à la formation ( Prix SCAE : 60€HT).

**Lieux de la formation :** BBS Velaux (13880) ou Rue Notre Dame de Nazareth - Paris (3e Arr.)