

DURÉE

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

PUBLIC CONCERNÉ

Cafés- Hotellerie- Restauration
Formation Barista conseillée
Min. 3 pers. – Max. 12 pers.

DÉTAILS

Salle équipée de postes de travail individuels

DIPLÔMES

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

TARIF

740,00 €HT / 888,00 € TTC

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

Dans un marché en constante évolution, il faut savoir se distinguer. La technique de Latte Art permet au Barista de créer une haute qualité de services et de produits. Une nouvelle technique très tendance qui génère ainsi une augmentation des profits pour les établissements.

OBJECTIF

L'objectif de ce cours est d'acquérir la connaissance, la technique et la dextérité pour concevoir des cappuccinos et d'autres boissons à base de café en version design latte art.

Des formes de cœur en passant par la toile d'araignée, la rosette ou la tête d'un lion ; autant de techniques comme le painting, le topping ou la verse libre pour le plaisir des yeux.



CONTENU

Test et exercices pratiques sur les compétences de préparation d'espressos et des cappuccinos traditionnels.

Mise à niveau pour le montage du lait.

Le choix des produits et l'importance des outils professionnels pour obtenir du Latte Art.

Session pratique sur les techniques de verse classiques Latte Art : cœur, feuille, tulipe, rosette, etc.

Session pratique sur les techniques décoratives du Latte painting et Latte topping. Exercices créatifs sur la préparation des nouvelles boissons en utilisant le Latte Art.

Test final : [CERTIFICAT BARISTA 2e Niv. SCAE](#) ; Possibilité de passer les examens pour obtenir un Certificat supplémentaire barista — sur réservation lors de votre inscription à la formation. Prix SCAE : 100€HT (membre) et 180€HT (non-membre).

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