FORMATION BARISTA

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 SCA (Speciality Coffee Ass.n).

DURÉE – LIEU - TARIF

3 jours (21H)

Formation accessible jusqu'à la veille sous réserve de places disponibles

1 015€ HT/pers.

(hors frais de repas et hébergement)

À Aix-en-Provence (Velaux) ou

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

Public handicapé accepté*

Aucun pré-requis

Min. 3 pers. – Max 12 pers.

*Veuillez prendre contact avec l'administration pour les conditions d'accueil

METHODES MOBILISEES

- Apports théoriques illustrés par vidéo
- Remise d'un support pédagogique aide-mémoire
- Démonstrations pratiques par les formateurs
- Mise à disposition du matériel pour travaux pratiques
- Salle équipée de postes de travail individuels

MODALITES D'EVALUATION

- Test écrit des connaissances avec contrôle et correction immédiate
- Test pratique de fin de formation avec notation

SANCTION & VALIDATION

- Attestation BBS Formation
- Certification Internationale Barista Fondation SCA niv. 1 (si souhaité par le stagiaire)

OBJECTIFS

- Standardiser, améliorer et optimiser les 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 les operateurs du bar.
- Acquérir des compétences permettant de proposer un service et des produits de haute qualité.
- Acquérir les connaissances de base nécessaires à la gestion et l'organisation du poste de travail.
- Acquérir les compétences et les techniques pratiques nécessaires à la création et/ou ouverture d'un espace café (corner café ou coffee shop).
- Favoriser les tendances et nouveautés dans un marché en forte évolution.

PROGRAMME

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.

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

Présentation de différents menu caféteria (recettes et dégustation):

- Boissons chaudes - ristretto, espresso, cappuccino, caffelatte, boissons à base café aromatisées, moka, café filtre / americano, macchiato etc.
- Boissons frappées et smoothies.
- Boissons glacées.
- Boissons base espresso et alcool.
- Boisson base lait.

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

Gestion et organisation du poste de travail :

- Organisation, préparation et mise en place du poste de travail.
- Fonctionnement et utilisation de l'équipement et des outils du Barista.
- L'hygiène et la sécurité du poste de travail.