

PARCOURS BARISTA INITIAL

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, cappuccinos et autres boissons à base de café validé par le standard international de la SCA (Specialty Coffee Ass.n).

Le Latte Art permet au Barista d'acquérir des compétences lui permettant de proposer un service et des produits de haute qualité. Une nouvelle technique très tendance de dressage des boissons lactées qui génère ainsi une augmentation des profits pour les établissements.

DURÉE - LIEU - TARIF

5 jours (35H)

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

1 596€ HT/pers.

(hors frais de repas et hébergement)

A Aix-en-Provence (Velaux) ou Paris

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

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques illustrés par vidéo
- Remise d'un support pédagogique aide-mémoire
- Test écrit des connaissances avec contrôle et correction immédiate
- Test pratique de fin de formation avec notation
- Démonstrations pratiques par les formateurs
- Mise à disposition du matériel pour travaux pratiques
- Salle équipée de postes de travail

SANCTION & VALIDATION

- Qualification de branche professionnelle
- Attestation BBS Formation
- Certification Internationale Barista Fondation SCA niv. 1 + Intermédiaire SCA niv. 2 (si souhaité par le stagiaire)

OBJECTIFS

- ❖ 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 les opérateurs 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.
- ❖ Former des Baristas, professionnels du café, aux techniques de réalisation, de préparation, de présentation et de service de boissons à base de café en travaillant l'esthétique et le dressage.
- ❖ Approfondir les connaissances de la cafétéria moderne et ses techniques.
- ❖ Développer une gestuelle professionnelle en maîtrisant ses paramètres techniques.
- ❖ Développer la rentabilité de l'établissement en combinant tradition et innovation.

PROGRAMME

BARISTA - 3 Jours:

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 cafétéria (recettes et dégustation): boissons chaudes - ristretto, espresso, cappuccino, moka, macchiato etc; boissons frappées et smoothies, boissons glacées, boissons base espresso et alcool, boisson base lait

Entraînement 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.

LATTE ART - 2 Jours:

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

Mise au point des techniques pour le montage du lait, en travaillant l'épaisseur, l'onctuosité, la densité des mousses de lait.

Session pratique sur les 3 techniques du latte art:

- le free pouring ou verse libre : dessiner en versant le lait et la mousse de lait du pot à lait directement dans la tasse. Technique pour créer en surface le dessin et faire apparaître des formes comme un cœur, une feuille, une tulipe, une rosette, etc.
- le painting ou drawing : dessiner avec un stylet. Le stylet permet de dessiner à partir des formes réalisées en free pouring. On ajoute des détails (oreilles, yeux...)
- le topping : dessiner avec un topping (sauce chocolat ou autre) ajouté en mince filet sur la mousse et étiré à l'aide d'un stylet.

Exercices créatifs sur la préparation des boissons à base d'ingrédients alternatifs au lait de vache tels que les laits végétaux, tchaï etc., en utilisant le Latte Art.

Tests pratiques de mises en situation réelles de travail: Commandes multiples avec la réalisation de différentes boissons café et lactées de manière simultanée.