

PARCOURS BARISTA AVANCÉ

Le parcours pour le barista avancé vous donnera l'opportunité d'accélérer vos capacités techniques dans la profession et ainsi cibler les attentes de vos clients. En tant qu'expert du café, vous maîtriserez tous les aspects qui en font la qualité et les spécificités en fonction de la provenance des cafés et des différentes techniques d'extraction. Ce parcours vous donnera les moyens pour sélectionner vos cafés, créer vos propres spécialités en soignant également l'esthétique et la présentation.

DURÉE - LIEU - TARIF

7 jours (49H)

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

2 206.66 € HT/pers.

(hors frais de repas et hébergement)

À Aix-en-Provence (Velaux)

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

Public handicapé accepté*

Pré-requis : Exp pro de 2 années min**

Min. 3 pers. - Max 6 pers.

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

**En tant que serveur en restauration, vendeur en boulangerie, libraire, serveur ou vendeur ou hôte de caisse dans un débit de boisson, commercial dans une activité de débit de boisson.

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

SANCTION & VALIDATION

- Attestation BBS Formation
- Certification Internationale Barista Fondation SCA niv. 1 + Intermédiaire SCA niv. 2 (si souhaité par le stagiaire)
- Certification Internationale Brewing 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.
- ❖ Développer la rentabilité de l'établissement en combinant tradition et innovation.
- ❖ 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.
- ❖ Acquérir les principales compétences techniques relatives aux extractions manuelles des cafés dans le but de développer les aptitudes sensorielles du Barista.
- ❖ Développer les compétences nécessaires pour conseiller des cafés en fonction des goûts et des attentes de ses clients en se basant sur une connaissance réactualisée des origines, des traitements et du mode de torréfaction de chaque café.
- ❖ Acquérir les compétences clés des différentes méthodes de brewing (ou méthodes douces) dans le but de cibler les types et les styles de cafés recherchés grâce aux exercices de dégustation (cupping).

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, boissons 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.

DÉGUSTATION - 2 Jours :

Introduction aux différentes méthodes d'extraction et aux nombreux équipements pour les méthodes douces.

Les standards et les paramètres permettant de comprendre les techniques de brewing pour chaque méthode et les différences sensorielles entre elles :

- Identification du réglage et de la quantité de mouture les plus adaptés à chaque méthode.

- Identification de la quantité, de la température, du temps d'infusion et d'extraction de l'eau en fonction de chaque méthode.

- Exercices et tests comparatifs de brewing avec les méthodes : Dripper, Hario V60, Aeropress, Cafetière à Dépression, Extraction, French Press, Chemex, etc.

Élaboration et préparation des différentes méthodes d'extraction douces :

- Présentation des différents modes de préparation adaptés à chaque type de café en fonction de leurs arômes.

Exercices pratiques de dégustation (cupping) dans le but de :

- Développer les compétences sensorielles afin d'orienter le choix du client.

- Identifier la méthode de préparation et la technique en fonction des cafés

- Déguster des cafés sous différentes formes en analysant le goût, les saveurs, les arômes, l'amertume dans le but d'identifier des spécificités de production.