

Une formation professionnelle permettant au barista de devenir véritable spécialiste du café. De la gestion du coffee shop aux techniques choisies pour réhausser les goûts des cafés qu'il sera en mesure de sélectionner. Le parcours intense permettra au barista de promouvoir des cafés spécifiques, maîtriser le processus de torréfaction, estimer les marges et les rentabilités, contrôler la qualité des produits servis.

DURÉE - LIEU - TARIF

10 jours (70H)

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

2 941 € HT/pers.

(hors frais de repas et hébergement)

A Aix-en-Provence (Velaux)

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

Public handicapé accepté*

Aucun pré-requis

Min. 3 pers. - Max 6 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 individuels

SANCTION & VALIDATION

- Qualification de branche professionnelle
- Attestation BBS Formation
- Certification Internationale Barista SCA niv. 1 et niv 2 (si souhaité par le stagiaire)
- Certification Internationale Brewing Fondation SCA niv. 1 (si souhaité par le stagiaire)
- Certification Internationale Torréfaction SCA niv. 1 et 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.
- ❖ Développer la rentabilité de l'établissement en combinant tradition et innovation.
- ❖ Acquérir les connaissances et les compétences permettant de proposer un service et des produits de haute qualité 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.
- ❖ 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 actualisée 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).
- ❖ Intégrer ou créer un espace de torréfaction dans son établissement.
- ❖ Développer un profil professionnel pour analyser les caractéristiques et évaluer les différentes qualités de café.
- ❖ Assurer l'entretien et contrôler le fonctionnement d'un torréfacteur.
- ❖ Positionner des prix de vente de cafés et calculer des marges en lien avec des objectifs, estimer des marges de rentabilité de vente.
- ❖ Augmenter le niveau de connaissances théoriques et techniques et le professionnalisme des opérateurs du secteur dans l'analyse, la recherche, les achats, le stockage du café vert, la torréfaction, la mise en sachet et le conditionnement.
- ❖ Disposer d'une méthodologie professionnelle d'approche et de valorisation auprès des clients.
- ❖ Composer des mélanges de café, présenter des découpes, promouvoir des cafés spécifiques et expliquer des spécificités de cafés et de crues.
- ❖ Acquérir les compétences pour développer au mieux chaque origine de café dans le but d'obtenir une parfaite balance aromatique en tasse.

PROGRAMME SUR 10 JOURS

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 coeur, 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, tchaf 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.

TORRÉFACTION - 3 Jours:

Gestion et organisation du poste de travail:

- Organisation, présentation, préparation et mise en place du poste de travail.

- Fonctionnement et utilisation de l'équipement et du matériel.

- L'hygiène, la législation et la sécurité du poste de travail.

Préparation et élaboration de différentes méthodes de torréfaction:

- Le monde du café (origines et espèces, récolte, travail du café).

- Théorie des courbes de cuisson assistées par logiciel.

- Techniques : organisation, suivi des baisses et hausses de température, analyse de la densité et du taux d'humidité de la matière première.

Élaboration de différents mélanges et assemblages:

- Torréfaction en situation réelle en relation directe avec l'informatique.

Analyse et rendu aromatique des exercices pratiques:

- Vérification des broches et son indice de coloration (colorimètre).

- Cupping sensoriel sur les différentes courbes de cuisson.

- Analyse des profils aromatiques en relation avec les statistiques de logiciel.

- L'impact du dégazage du café, son conditionnement et sa distribution finale.