

FORMATION BARISTA DEBUTANT

Cours structuré pour fournir une connaissance approfondie sur la technicité du métier de Barista et sur la théorie et les techniques de préparation d'espresso, cappuccino 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

1 250€ HT/pers.

(hors frais de repas et hébergement)

À Aix-en-Provence (Velaux)

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 GÉNÉRAUX

- ❖ Standardiser, améliorer et optimiser les procédés de production et de gestion d'un bar ou coffee shop.
- ❖ Défendre la culture du café, les nouveautés 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 tout en apprenant les connaissances de base nécessaires à la gestion d'un espace café (coner café ou coffee shop)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

1. Assimiler les connaissances des produits (café, lait) et leurs utilisations
2. Apprendre les éléments constitutifs d'une machine à percolation italienne et d'un moulin
3. Appréhender les règles d'hygiène nécessaires à l'activité de Barista
4. Calibrer un moulin à café
5. Réaliser une extraction
6. Monter du lait

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.

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, 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.

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.