BARISTA CERTIFIÉ

La formation Barista certifié 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 maitriserez 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) décliné en :

2 jours (14h formation) en e-learning

À réaliser à votre rythme sur les 7 jours avant votre entrée en présentiel

5 jours (35h formation) en présentiel

Formation accessible jusqu'à 8 jours avant le présentiel sous réserve de places disponibles.

2 385 € HT/pers.

(hors frais de repas et hébergement)

À Aix-en-Provence (Velaux) et Paris

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

Public handicapé accepté*

Prérequis : Exp pro de 6 mois min**

Min. 3 pers. – Max 12 pers.

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

**En tant que : barman ou serveur dans un bar, débit de boisson ou serveur en restauration traditionnelle ou personnel polyvalent en restauration rapide ou vendeur en transformation du thé et du café.

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 et salle équipée de postes de travail individuels

MODALITES D'EVALUATION

- Test écrit des connaissances avec contrôle et correction immédiate
- Mises en situations professionnelles en fin de formation avec notation

SANCTION & VALIDATION

- Attestation BBS Formation
- Certification intitulée " Préparer et réaliser des boissons à base de cafés de spécialité " RS7085 – Dates enregistrement et échéance : 28/02/25 - 28/02/28 ; Certificateur : Barista Bartender Solutions ; Taux d'obtention de la certification 100% (1er semestre 2026 sur 100% de présentation à l'examen)

COMPETENCES GENERALES

- Concevoir différentes recettes de boissons à base de café de spécialité en s'appuyant sur ses connaissances des différents cafés, ingrédients et équilibre des saveurs tout en faisant preuve d'adaptation aux contraintes et besoins spécifiques du client afin de préparer des recettes permettant de guider la réalisation des boissons à base de café de spécialité.
- Régler le moulin à café pour espresso et la machine professionnelle, destinés à la préparation des boissons à base de café de spécialité afin de permettre le respect des critères de taille de mouture, de poids et de temps d'extraction.
- Extraire le café, à l'aide d'une machine professionnelle, destiné à la réalisation des boissons à base de café de spécialité en respectant les indications nécessaires en fonction du type de café afin d'assurer une certaine qualité dans la réalisation de la boisson.
- Monter le lait, à l'aide de la buse vapeur de la machine professionnelle, en respectant les indications nécessaires en fonction du type de lait (animal ou végétal) et de la recette de boisson à base de café de spécialité à réaliser afin d'obtenir une mousse de lait fluide, homogène, à température et sans bulle d'air.
- Assembler les ingrédients de la boisson à base de café de spécialité à réaliser tout en respectant la recette et ses étapes afin d'obtenir un équilibre des saveurs et le goût attendu de la recette.
- Verser le lait monté dans la boisson à base de café de spécialité à réaliser tout en respectant la gestuelle adaptée afin d'obtenir un dressage esthétique autrement appelé « latte art ».
- Régler le moulin à café pour méthode d'infusion lente (manuel ou électrique) destiné à la préparation des boissons à base de café de spécialité afin de permettre le respect des critères de taille de mouture selon la recette sélectionnée.
- Extraire le café, à l'aide d'une méthode d'infusion lente, destiné à la réalisation des boissons à base de café de spécialité en respectant les indications nécessaires en fonction du type de café et de la recette afin d'assurer une certaine qualité dans la réalisation de la boisson.
- Appliquer les règles, processus et méthodes relatives à l'hygiène et à la sécurité du poste de travail et de ses équipements afin de prévenir les risques d'accidents potentiels.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

1. Assimiler les connaissances des produits (café, lait) et leurs utilisations
2. Apprendre les éléments constituants d'une machine à percolation italienne et d'un moulin
3. Appréhender les règles d'hygiène
4. Calibrer un moulin à café
5. Réaliser une extraction
6. Monter du lait
7. Connaitre les règles d'utilisation du lait
8. Optimiser un flux de commande
9. Calculer le coût de revient d'une boisson
10. Assimiler les routines et positionnements de verse libre
11. Analyser une extraction par une dégustation
12. Réaliser deux motifs en latte art par méthode de verse libre
13. Assimiler les connaissances liées aux différentes origines de cafés et à leur stockage
14. Apprendre les éléments techniques distinctifs des méthodes d'infusions lentes
15. Appréhender les principes d'hygiène nécessaires à l'entretien du matériel
16. Préparer différentes méthodes d'infusions lentes

PROGRAMME

E-LEARNING – 2 Jours :

Théorie 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.

Le principe de la mousse de lait : règles d'hygiène et routine de verse

PRESENTIEL – 5 Jours :

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

Présentation de différents menus cafeteria (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.

Entrainement et création des boissons à proposer dans les coffee shops & gestion et organisation du poste de travail

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 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.

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, Cafétière 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.