



## PROGRAMME

### BARISTA

#### BASES ET PERFECTIONNEMENT

**PUBLIC :** Cette formation s'adresse à toutes personnes souhaitant apprendre les différentes facettes du métier de BARISTA (spécialiste du café) ou de se perfectionner.

**PRÉ REQUIS :** Aucun

**À L'ISSUE DE CETTE FORMATION,** les participants seront capables de :

- Acquérir les bases pratiques et théoriques du barista
- Réaliser les boissons à base de café
- Maîtriser la technique de montage et lait et ses paramètres d'hygiène
- Réaliser quelques techniques de Latte Art
- Maîtriser la réalisation des cocktails café classiques
- Utiliser et entretenir le matériel

#### INTERVENANT

Baristas  
professionnels

#### MÉTHODE

Enseignements  
théoriques et  
pratiques, maîtrise  
des ustensiles et  
des gestes,  
dégustation, mise  
en situation filmée

**Taux d'acquisition : 100%**

### Formation 14 HEURES

INTER INTRA ENTREPRISES - 6 À 8 PARTICIPANTS

#### DÉCOUVERTE DE L'UNIVERS DU CAFÉ

- EXPLICATION DU MÉTIER DE BARISTA
- CONNAÎTRE LE MONDE DU CAFÉ : ORIGINE, ESPÈCES, RÉCOLTES, LA TORRÉFACTION
- DÉCOUVRIR LES 5 M

#### PRISE EN MAIN DE LA MACHINE À CAFÉ

- CONNAÎTRE LES PRINCIPES D'HYGIÈNE
- ORGANISER, PRÉPARER ET METTRE EN PLACE SON POSTE DE TRAVAIL
- UTILISER LE MATÉRIEL ET LES ÉQUIPEMENTS ADÉQUATS
- NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES MACHINES

#### LE LAIT ET LE LATTE ART

- ASSIMILER LA TECHNIQUE DU MONTAGE DE LAIT ET SA VERSE
- MAÎTRISER LES DOSAGES, LES VERSAGES DES LIQUIDES

#### LES BOISSONS À BASE DE CAFÉ