



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

Formation 14 HEURES 00

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

- RÉALISER LES BOISSONS CHAUDES (EXPRESSO, CAPPUCINO, LATTE, MACCHIATO...) ET COCKTAILS



APPRENDRE LE SERVICE DES BOISSONS CHAUDES

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

LE PLUS UMIH FORMATION :

UMIH FORMATION a le plaisir de vous offrir **gratuitement un abonnement de 6 mois à toute la bibliothèque numérique de notre partenaire BPI BOOKS**, reconnu pour la qualité de ses supports.

INTERVENANT

Baristas
professionnels

MÉTHODE

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