

Barista

Modalités pédagogiques

Durée : 35 heures, 5 jours

Horaires : 9h00-12h30 et 13h30-17h00

Lieu : Voir convention

Participants : 1 mini – 8 max

Dates : Voir convention

Niveau : Initiation

Présentation de la formation

Cette formation vous permettra de réaliser des grands classiques comme l'Espresso et le Cappuccino. Vous apprendrez également les techniques du Latte Art et vous découvrirez l'utilisation des matériels de barista.

Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Réaliser des classiques : Espresso et Cappuccino
- Effectuer des boissons à base de café et de lait
- Mettre en œuvre les techniques du Latte Art
- Utiliser les matériels de barista

Public visé et Prérequis

Public visé :

Directeur de la restauration, responsable bar, barmans, serveurs, maître d'hôtel et toute personne souhaitant découvrir les techniques de barista.

Prérequis :

Maîtriser la langue française

Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

Jour 1

Matin

Introduction et explication du Barista

- Le métier de Barista
- Découverte de l'univers du café

Le café : son parcours de la terre à la tasse

EASY B4U - PASSPRO

86 rue Pierre et Marie Curie 34430 SAINT JEAN DE VEDAS

Courriel : contact@passpro.fr – Tél : 09.51.04.21.45

N° d'enregistrement 76 66-02012-66 Auprès de la Préfecture de la région Occitanie

Siret : 821 373 677 00029 - Ape : 7022Z

Référence PROG4 – Version D

Après-midi

Introduction au monde du café

- Espace de travail
- Technique d'extraction
- Le moulin
- Fraîcheur et conditionnement

Visite de la torréfaction BIBAL

- Explication / Démonstration par le maître torréfacteur

Nettoyage et entretien

Nettoyage / Utilisation du Backflushing

Jour 2

Matin

L'espresso Parfait

- Mouture
- Dosage
- Arasage
- Tassage
- Extraction
- Réglage

Après-midi

Les boissons à base de café

- Le Doppio
- Le Lungo
- Americano
- Cubano

Réalisation de plusieurs boissons simultanément

Nettoyage et entretien

Nettoyage / Utilisation du Backflushing

Jour 3

Matin

Réglage Moulin

- Mise en place

Le lait

- Les ustensiles
- Contrôle de la qualité
- Technique de montage
- Température et conservation

Après-midi

Le lait

- Technique de montage
- Partage dans différents récipients

Nettoyage et entretien

Nettoyage / Utilisation du Backflushing

Jour 4

Matin

Réglage Moulin

- Mise en place

Les boissons à base de café et lait

- Le Macchiato
- Le Cappuccino
- Le Latte
- Le Mocha
- Le Flat White

Réalisation de plusieurs boissons simultanément

Après-midi

Réalisation d'une commande type

Mise en situation réelle d'un service coffee shop

Nettoyage et entretien

Nettoyage / Utilisation du Backflushing

Jour 5

Matin

Réglage Moulin

- Mise en place

Cappuccino

- Réalisation d'un Cappuccino Traditionnel

Après-midi

Réalisation d'une commande type

Mise en situation réelle d'un service coffee shop

Nettoyage et entretien

Nettoyage / Utilisation du Backflushing

Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD, matériel de barista

Matériel requis : Ordinateur personnel autorisé.

Modalités d'évaluation

Avant la formation : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

Pendant la formation : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

En fin de formation : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

Critère d'évaluation :

- Un score de 75% de bonnes réponses doit être obtenu pour la validation des acquis.

Après la formation : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

Moyens d'encadrement

Formateur spécialisé en préparation du café sous toutes ses formes depuis plus de 10 ans.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au 09 51 04 21 45 ou par mail à handicap@passpro.fr.