

# FORMATION LATTE ART

*Dans un marché en constante évolution, la technique du Latte Art permet au Barista d'acquérir des compétences lui permettant de proposer un service et des produits de haute qualité. Une nouvelle technique très tendance de dressage des boissons lactées qui génère ainsi une augmentation des profits pour les établissements.*

## DURÉE - LIEU - TARIF

**2 jours (14H)**

*Formation accessible jusqu'à la veille sous réserve de places disponibles*

**850 € 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

## SANCTION & VALIDATION

- Attestation BBS Formation
- Certification Internationale Barista Intermédiaire SCA niv. 2 (si souhaité par le stagiaire)

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- ❖ Former des Barista, professionnels du café, aux techniques de réalisation, de préparation, de présentation et de service de boissons à base de café en travaillant l'esthétique et le dressage.
- ❖ Approfondir les connaissances de la cafétéria moderne et ses techniques.
- ❖ Développer une gestuelle professionnelle en maîtrisant ses paramètres techniques.

## OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

7. Connaître 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. Recalibrer un moulin à café
12. Analyser une extraction par une dégustation
13. Réaliser deux motifs en latte art par méthode de verse libre

## PROGRAMME

**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 :**

- Commandes multiples avec la réalisation de différentes boissons café et lactées de manière simultanée.