

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 maîtriserez 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 (48h formation)

Formation accessible jusqu'à la veille 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*

Pré-requis : 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
- 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 - Date échéance enregistrement : 28/02/28
- Certificateur : Barista Bartender Solutions

OBJECTIFS GENERAUX

- ❖ Standardiser, améliorer et optimiser les procédés de production et de gestion d'un bar ou coffee shop.
- ❖ Défendre la culture du café, les nouveautés et augmenter le niveau de professionnalisme et de connaissance pour les opérateurs du bar.
- ❖ Acquérir des compétences permettant de proposer un service et des produits de haute qualité tout en apprenant les connaissances de base nécessaires à la gestion d'un espace café (coner café ou coffee shop).
- ❖ Former des Baristas, 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.
- ❖ Acquérir les principales compétences techniques relatives aux extractions manuelles des cafés dans le but de développer les aptitudes sensorielles du Barista.
- ❖ Développer les compétences nécessaires pour conseiller des cafés en fonction des goûts et des attentes de ses clients en se basant sur une connaissance réactualisée des origines, des traitements et du mode de torréfaction de chaque café.
- ❖ Acquérir les compétences clés des différentes méthodes de brewing (ou méthodes douces) dans le but de cibler les types et les styles de cafés recherchés grâce aux exercices de dégustation (cupping).

OBJECTIFS OPERATIONNELS

1. Assimiler les connaissances des produits (café, lait) et leurs utilisations
2. Apprendre les éléments constitutifs 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. 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
14. Assimiler les connaissances liées aux différentes origines de cafés et à leur stockage
15. Apprendre les éléments techniques distinctifs des méthodes d'infusions lentes
16. Appréhender les principes d'hygiène nécessaires à l'entretien du matériel
17. Préparer différentes méthodes d'infusions lentes

PROGRAMME

BARISTA - 3 Jours :

Théorie et pratique 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.

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

Présentation de différents menus cafétéria (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.

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

LATTE ART - 2 Jours :

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, tchâï etc, en utilisant le Latte Art.

Tests pratiques de mises en situation réelles de travail.

DÉGUSTATION - 2 Jours :

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, Cafetière 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.

Exercices pratiques de dégustation (cupping) dans le but de :

- Développer les compétences sensorielles afin d'orienter le choix du client.
- Identifier la méthode de préparation et la technique en fonction des cafés
- Déguster des cafés sous différentes formes en analysant le goût, les saveurs, les arômes, l'amertume dans le but d'identifier des spécificités de production.