

PARCOURS BARISTA EXPERT TORRÉFACTION

Une formation professionnelle permettant au barista de devenir véritable spécialiste du café. De la gestion du coffee shop aux techniques choisies pour réhausser les goûts des cafés qu'il sera en mesure de sélectionner. Le parcours intense permettra au barista de promouvoir des cafés spécifiques, maîtriser le processus de torréfaction, estimer les marges et les rentabilités, contrôler la qualité des produits servis.

DURÉE - LIEU - TARIF

10 jours (70H)

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

3 325 € 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 6 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 avec notation

SANCTION & VALIDATION

- Attestation BBS Formation
- Certification Internationale Barista SCA niv. 1 et niv 2 (si souhaité par le stagiaire)
- Certification Internationale Brewing Foundation SCA niv. 1 (si souhaité par le stagiaire)
- Certification Internationale Torréfaction SCA niv. 1 et niv 2 (si souhaité par le stagiaire)

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 des 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 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 en développant une gestuelle professionnelle
- ❖ 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)
- ❖ Intégrer ou créer un espace de torréfaction dans son établissement.
- ❖ Assurer l'entretien et contrôler le fonctionnement d'un torréfacteur
- ❖ Positionner des prix de vente de cafés et calculer des marges en lien avec des objectifs, estimer des marges de rentabilité de vente
- ❖ Augmenter le niveau de connaissances théoriques et techniques et le professionnalisme des opérateurs du secteur dans l'analyse, la recherche, les achats, le stockage du café vert, la torréfaction, la mise en sachet et le conditionnement
- ❖ Acquérir les compétences pour développer au mieux chaque origine de café dans le but d'obtenir une parfaite balance aromatique en tasse

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 douces
16. Appréhender les principes d'hygiène nécessaires à l'entretien du matériel
17. Préparer différentes méthodes douces d'extraction
18. Apprendre les éléments constitutifs d'un torréfacteur
19. Assimiler les compétences et connaissances chimiques/techniques de la transformation du café vert
20. Appréhender les règles de sécurité nécessaires à l'activité de torréfacteur
21. Identifier les étapes d'un cycle de torréfaction

PROGRAMME SUR 10 JOURS

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 menu 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, tchaf 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.

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.

TORRÉFACTION - 3 Jours :

Gestion et organisation du poste de travail son utilisation et sa sécurité

Préparation et élaboration de différentes méthodes de torréfaction :

- Le monde du café (origines et espèces, récolte, travail du café).

- Théorie des courbes de cuisson assistées par logiciel.

- Techniques : organisation, suivi des baisses et hausses de température, analyse de la densité et du taux d'humidité de la matière première.

Élaboration de différents mélanges et assemblages :

- Torréfaction en situation réelle en relation directe avec l'informatique.

Analyse et rendu aromatique des exercices pratiques :

- Vérification des broches et son indice de coloration (colorimètre).

- Cupping sensoriel sur les différentes courbes de cuisson.

- Analyse des profils aromatiques en relation avec les statistiques de logiciel.

- L'impact du dégazage du café, son conditionnement et sa distribution finale.