

# Initiation : **métier de barista**

<b>DURÉE</b>	2 jours, 14 heures
<b>PUBLIC VISÉ</b>	Tous publics
<b>PRÉREQUIS</b>	Sans prérequis.
<b>OBJECTIFS GÉNÉRAUX</b>	Connaissance de l'environnement du Barista, techniques et produits, mise en situation , les cocktails chauds
<b>DÉTAIL DU PROGRAMME</b>	<p><b>ACCUEIL</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Test de positionnement préalable des acquis</li><li>• Présentation des modules de la formation</li><li>• Tour de table (connaissances, retours d'expériences, attentes, objectif professionnel).</li></ul> <p><b>Part 1: CONNAISSANCE DU CAFE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La culture du café depuis la plantation jusqu'à la tasse</li><li>• La Torréfaction des cafés Les arômes du café et la dégustation</li></ul> <p><b>Part 2 : FAIRE UN CAFE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Choisir le café et l'eau</li><li>• Café filtre et méthodes douces : technique et pratique</li><li>• L'expresso : machines professionnelles et gestes du Barista</li><li>• Les fiches techniques, Méthodes, Exemples..</li></ul> <p><b>Part 3 : COCKTAILS CAFE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mocktails (sans alcool) et Cocktails</li><li>• Recettes et pratique</li><li>• Introduction à la mousse de lait</li></ul>
<b>PROFIL DES FORMATEURS</b>	Barista professionnel
<b>MÉTHODES PÉDAGOGIQUES</b>	Apports théoriques du formateur, et interaction avec les participants . Pratique : réalisation d'expresso, d'extractions douces et cocktails Support de cours formation barista, mise en situation
<b>NOMBRE DE STAGIAIRE</b>	4 à 8 personnes maxi
<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Test de positionnement</li><li>• QCM</li></ul>
<b>VALIDATION</b>	Attestation de formation
<b>TAUX DE RÉUSSITE</b>	100%
<b>TARIF</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>500 € HT- 600 € TTC</b></li><li>• <b>Possibilité de prise en charge CPF pour les Créateurs et repreneurs d'entreprise</b></li></ul>

