

Formation **Café et Latte Art** 1/2

DURÉE	3 jours, 21 heures
PUBLIC VISÉ	<ul style="list-style-type: none">• Public issu de la filière Hôtellerie-Restauration CAP, MC, BP• Salariés de la restauration• Demandeurs d'emploi• Reconversion professionnelle• Jeunes +18 ans
PRÉREQUIS	<ul style="list-style-type: none">• Sans prérequis
OBJECTIFS GENERAUX	Acquisition de compétences dans la réalisation de café Être en capacité de mettre en valeur les boissons
COMPETENCES	Maîtriser le circuit du café de la production à la tasse Réaliser un ensemble de café Maîtriser les techniques du lait Réaliser les figures classiques (cœur, rosetta, tulipe) Gérer son poste de travail en appliquant les règles d'hygiène
HANDICAP	Plateau technique adaptable Pédagogie adaptée
DÉTAIL DU PROGRAMME	CONNAISSANCE DE L'UNIVERS DU CAFE <ul style="list-style-type: none">◆ La culture du café depuis la plantation jusqu'à la tasse<ul style="list-style-type: none">- Origines : variétés, espèces- Café vert- Les étapes du séchage LE POSTE DE TRAVAIL <ul style="list-style-type: none">◆ Le matériel<ul style="list-style-type: none">- Tasses, verrerie- Machines, Moulins- Ustensiles◆ L'organisation<ul style="list-style-type: none">- Mise en place- Clôture◆ Les règles d'hygiène<ul style="list-style-type: none">- Appliquées au poste de travail- Entretien des machines et du matériel

Formation **Café et Latte Art** 2/2

DÉTAIL DU PROGRAMME	<p>LES EXTRACTIONS EXPRESSO</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Le matériel : utiliser une machine professionnelle◆ Les gestes du barista◆ Les réglages de la machine, du moulin◆ Savoir réaliser différents types d'expresso <p>LA DEGUSTATION</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Le cupping◆ La découverte des arômes <p>LATTE ART</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Histoire◆ Lait : qualité et mode de conservation◆ Montage de la mousse de lait<ul style="list-style-type: none">- Technique- Quelle texture pour quelle boisson ?◆ Réalisation de 6 boissons (latte macchiato, cappuccino...)◆ Technique de la verse mousse de lait et création de figures◆ Décoration<ul style="list-style-type: none">- topping- etching
MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	<p>Apports théoriques du formateur, et interaction avec les participants .</p> <p>Pratique : réalisation de boissons, choix du grain, de la mouture de l'extraction, faire sa mousse de lait et réalisation de boissons avec la mousse de lait.</p>
NOMBRE DE STAGIAIRES	4 à 8 personnes maxi
MODALITÉS D'ÉVALUATION	<ul style="list-style-type: none">◆ Test de positionnement◆ Évaluation continue (quizz, exercices, battle)◆ Évaluation finale : 1 examen théorique et 3 épreuves pratiques
VALIDATION	Attestation de formation
TARIF	<ul style="list-style-type: none">◆ 1000 € HT— 1200€ TTC◆ Financement OPCO

