

## Formation **Café et Latte Art** 1/2

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

## Formation **Café et Latte Art** 2/2

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

