

Titre à finalité Professionnelle **BARISTA** 1/2

DURÉE	15 jours, 105 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
PRÉREQUIS	<ul style="list-style-type: none">• Maîtriser les compétences clés en français et en calcul• Avoir une expérience professionnelle en restauration
OBJECTIFS GENERAUX	Acquisition de compétences dans la réalisation de boissons à base de café. Mise en valeur des boissons en vue de la vente
COMPETENCES	Maîtriser le circuit du café de la production à la tasse Réaliser un ensemble de café Maîtriser les techniques du lait Ecouter le client, le conseiller et l'orienter Créer sa carte de boissons autour du café Gérer l'approvisionnement : inventaire, commande et stock Gérer son poste de travail en appliquant les règles d'hygiène en restauration Créer et gérer son entreprise
HANDICAP	Plateau technique adaptable Pédagogie adaptée
DÉTAIL DU PROGRAMME	PREPARATION DES BOISSONS A BASE DE CAFE <ul style="list-style-type: none">◆ Le café vert de la plantation jusqu'à la tasse et son économie◆ La préparation du café : le grain, l'eau, la mouture, la machine◆ La mousse de lait : les techniques, les boissons TECHNIQUES DE COMMERCIALISATION <ul style="list-style-type: none">◆ Service à la clientèle : les postures de communication◆ Satisfaction client : être réactif pour garantir la qualité du service◆ Promotion commerciale : création de carte et argumentaire de vente RECEPTIONNER ET STOCKER LES MARCHANDISES <ul style="list-style-type: none">◆ Réception des marchandises : contrôle et traçabilité◆ Inventaires et approvisionnement : optimiser les achats◆ Stockage : méthodes, traçabilité et gestion des déchets

Titre Professionnel **BARISTA** 2/2

DÉTAIL DU PROGRAMME

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE (article L233-4 du code rural et de la pêche maritime)

- ◆ Analyse des risques et des dangers : connaissance des principes de biologie
- ◆ Mise en œuvre des process d'hygiène : réalisation du Plan de maîtrise sanitaire et sensibiliser les équipes

CREATION ET GESTION D'ENTREPRISE (module facultatif)

- ◆ Environnement juridique de l'entreprise : choisir son statut juridique, son régime fiscal, le statut social du dirigeant
- ◆ Gestion de l'environnement Ressources Humaines : les obligations des employeurs, les charges, la convention collective
- ◆ Gestion comptable : gérer sa trésorerie, analyser son bilan

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques du formateur, et interaction avec les participants .
Pratique : Réglage des moulins et des machines en vue réalisation de boissons type café et latte art.
Pratique : montage de la mousse de lait, techniques de verse, réalisation de dessins et décoration des boissons.
Support de cours formation, mise en situation

NOMBRE DE STAGIAIRES

4 à 8 personnes maxi

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- ◆ Test de positionnement
- ◆ Évaluation continue (quizz, exercices, pratique)
- ◆ Évaluation finale : épreuves écrites, épreuves pratiques et entretien

VALIDATION

Certification RNCP : en demande
Attestation de formation

TARIF

- ◆ **3150 € HT - 3780 € TTC**
- ◆ Financement CPF et OPCO