

SAS _ RCS Lyon B 751290487 _ N° SIRET : 75129048700030 _ NAF :8559A
Agrément par arrêté préfectoral n°69-2022-09-16-00001 _ N° d'activité : 82691219369
CFA n° UAI : 0694734W



Formation **Café et Latte Art**

2/2

DÉTAIL DU PROGRAMME

LES EXTRACTIONS EXPRESSO

- ◆ Le matériel : utiliser une machine professionnelle
- ◆ Les gestes du barista
- ◆ Les réglages de la machine, du moulin
- ◆ Savoir réaliser différents types d'expresso

LA DEGUSTATION

- ◆ Le cupping
- ◆ La découverte des arômes

LATTE ART

- ◆ Histoire
- ◆ Lait : qualité et mode de conservation
- ◆ Montage de la mousse de lait
 - 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 : topping et etching

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques du formateur, et interaction avec les participants .

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.

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, battle)
- ◆ Évaluation finale : 1 examen théorique et 3 épreuves pratiques

VALIDATION

Attestation de formation

TAUX DE REUSSITE

100 %

TARIF

- ◆ 1000 € HT — 1200€ TTC
- ◆ Financement OPCO



Pour tout renseignement contacter notre référent handicap au 04.72.34.51.96

Mis à jour le 01/09/2025

SAS _ RCS Lyon B 751290487 _ N° SIRET : 75129048700030 _ NAF : 8559A
Agrément par arrêté préfectoral n°69-2022-09-16-00001 _ N° d'activité : 82691219369
CFA n° UAI : 0694734W