

Initiation métier de Barista

1/2

DURÉE	2 jours, 14 heures
PUBLIC VISÉ	<ul style="list-style-type: none"> Tous publics
PRÉREQUIS	<ul style="list-style-type: none"> Sans prérequis
OBJECTIFS GENERAUX	<ul style="list-style-type: none"> Connaitre l'environnement du Barista, Maîtriser les techniques et produits Réaliser les boissons chaudes classiques
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 (œur, rosetta, tulipe) Gérer son poste de travail en appliquant les règles d'hygiène
HANDICAP	Plateau technique adaptable Pédagogie adaptée
DÉTAIL DU PROGRAMME	<p>CONNAISSANCE DE L'UNIVERS DU CAFE</p> <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 <p>LE POSTE DE TRAVAIL</p> <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



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

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