

(Programme de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015)

<i>BARISTA – Les cafés - INTENSIF</i>
Domaine : Vente - Commerce
Durée en heures et en jour : 4 Jours soit 28 heures
Modalité de la formation : <i>présentiel</i>
Public cible : <i>Serveurs, serveuses, Maître d'hôtel, Responsable de salle</i>
Nombre de personnes min et max : 1 à 6

Objectifs :

Augmenter le niveau de professionnalisme et de connaissances pour les Barista
Influencer et générer une haute qualité de services et des produits servis en favorisant les tendances et les nouveautés.
Amélioration et optimisation des procédés de production et de gestion d'un bar.
Favoriser la rentabilité de l'établissement.

CONTENU

- Entretien et utilisation de machines espresso et de moulins,
- L'extraction optimale d'espresso et mousser le lait,
- L'exécution des breuvages à base d'espresso

PROGRAMME

Théorie du métier Barista et caractéristique de l'espresso :

- la plante du café, les différentes origines de café, la torréfaction, parcours sensoriels et conservation du café dans un établissement ;
- les gestes techniques du barista (vérification systématique d'éventuels changements à la mouture / temps d'extraction/ : nettoyage de la buse avant/après le montage du lait, etc.), le service et la gestion du poste de travail
- principe de fonctionnement et caractéristiques techniques de l'équipement du Barista,
Pratique des compétences du Barista
- le moulin à café, , le réglage de la granulométrie et le dosage dans le portefiltre. L'influence de la mouture sur les différentes typologies d'extraction (espresso traditionnel, ristretto, allongé, etc)

- utilisation et set up de la machine
- l'extraction de l'espresso, le montage du lait pour la préparation du cappuccino/latte macchiato etc, les techniques de verse du cappuccino façon traditionnelle
- maintenance, traitement de l'eau, nettoyage journalier de la machine/moulin, problèmes et solutions techniques.
- Montage optimisé du lait
- Conception de cappuccinos et autres boissons à base de café en version design latte art : Topping, Painting et verse libre.

Présentation de différents menu cafeteria (recettes et dégustation)

BOISSONS CHAUDES - ristretto, espresso, cappuccino, caffelatte, boissons à base café aromatisées, Moka, café filtre /americano, macchiato etc.

BOISSONS FRAPPEES et SMOOTHIES

BOISSON GLACEES

BOISSONS BASE ESPRESSO ET ALCOOL

BOISSONS BASE LAIT

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Apports théoriques (20%) suivis de travaux pratiques (80%)

Les séquences pratiques sont suivies d'un débriefing.

Chaque stagiaire établit en fin de formation avec le formateur un « plan d'action » et un document « pistes de progrès ».

Modalités d'évaluation des connaissances : attestation de fin de stage...

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation.

Lieu de la session : SUR SITE CLIENT