



FORMATION BARISTA 2 JOURS

Programme de Formation

Les objectifs de la formation

- Augmenter le niveau de professionnalisme et de savoir spécifiques au café (connaissance du produit, élaboration de recettes, manipulation et nettoyage des machines)
- Décrire les zones de culture et les étapes de production du café dans le monde
- Identifier les critères de sélection de la filière « café de spécialité »
- Organiser le poste de travail et les gestes du barista pour gagner en efficacité lors du service

Public concerné

TOUT PUBLIC

> La formation s'adresse à toute personne (gérant, employé) du secteur de l'hôtellerie et de la restauration souhaitant approfondir ses connaissances et améliorer ses compétences dans la réalisation de boissons à base de café.

> La formation s'adresse également aux porteurs de projet souhaitant ouvrir un café ou un coffeeshop.

Durée et organisation

2 journées complètes, soit une durée totale de 15h.

Nombre de stagiaires : 3 à 6 personnes maximum.

La formation se déroule dans les locaux de Yellow Peak en présentiel, au 31 rue des Cordeliers, 64000 Pau.

Matériel de formation : Machine à expresso ASCASO 2 groupes Barista T plus, Moulin FIORENZATO F64EVO, petit matériel et cafetières pour méthodes "slow coffee".

Suivi et évaluation

A la fin de la formation, chaque stagiaire reçoit un support papier résumant les différents points abordés pendant la formation. Une attestation de formation est remise à chaque participant.

Les stagiaires répondent à un questionnaire d'évaluation à chaud de la formation et de son déroulement. Dans les 2 mois qui suivent la fin de la formation, le formateur recontacte le client, afin d'évaluer la mise en pratique des différents éléments vus durant la formation.

Pendant la journée de formation, les apprenants sont évalués par l'intermédiaire de quiz et d'exercices pratiques ou de mises en situation.

Pré-requis et positionnement

PAS DE PRÉ-REQUIS

Un questionnaire de positionnement aura lieu avant le début de la formation, afin d'évaluer les besoins et adapter le contenu aux demandes du client.

Ce questionnaire sera envoyé par email ; le client devra le compléter puis le retourner au formateur avant le début de la formation.

Adaptations spécifiques

En cas d'adaptations spécifiques à votre situation, merci de prendre directement contact avec le formateur.

Encadrement

La formation sera assurée par Charlotte Piaux, barista depuis 2016 et torréfactrice de cafés de spécialité depuis 2020, formatrice certifiée.

Outils et méthodes pédagogiques

Durant la formation, différents outils seront utilisés :

- diaporama présenté sur écran ou par rétroprojecteur
- supports papier (documents graphiques et fiches de dégustation)
- démonstrations techniques et manipulation des machines



Contact

Charlotte PIAULT
charlotte@yellowpeak.coffee
07 82 02 51 98

Programme détaillé de la formation

JOUR 1

Objectif pédagogique

Décrire les étapes de production du café

- > Définir les zones de culture du café dans le monde
- > Identifier les critères de sélection de la filière « café de spécialité »
- > Citer les effets des types de torréfaction sur le goût en tasse

Objectif pédagogique

Manipuler une machine à espresso professionnelle et un moulin à réglage micrométrique

- > Régler un moulin professionnel en fonction des paramètres d'extraction
- > Extraire un espresso en utilisant les repères du « brewing ratios »
- > Chauffer et faire mousser le lait pour obtenir la texture « micro-mousse »
- > Pratiquer les figures de base du latte art
- > Réaliser 3 à 4 recettes de boissons chaudes typiques d'un coffeeshop (cappuccino, mocaccino, latte macchiato, flat white)
- > Entretien et nettoyer le matériel

JOUR 2

Objectif pédagogique

Identifier les principaux critères de la dégustation

- > Appliquer le protocole de dégustation à l'aveugle « cupping »
- > Employer le vocabulaire de la dégustation du café
- > Décrire les notes aromatiques générales d'un « slow coffee » selon la roue des arômes
- > Réaliser la recette du «slow coffee» en méthode V60 et en méthode AeroPress
- > Analyser le rendu en tasse de chaque méthode en employant le vocabulaire spécifique de la dégustation

Objectif pédagogique

Nommer des variétés et des process de fermentation

- > Identifier les variétés d'arabica et les procédés de fermentation

Objectif pédagogique

Appliquer les gestes et méthodes de travail « barista » en situation « réelle »

- > Perfectionner sa technique en latte art : réaliser un coeur, une tulipe, une rosetta
- > Identifier les ingrédients de plusieurs boissons typiques d'un coffeeshop
- > Appliquer la recette et créer une présentation originale pour chaque boisson
- > Elaborer une méthode de travail efficace pour réaliser plusieurs commandes à la fois

