



BARISTA

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Connaître les grands terroirs et les grandes familles de produits (café, thé, lait).
- Maîtriser le vocabulaire et les fondamentaux de la dégustation.
- Savoir utiliser, régler et entretenir le matériel professionnel.

PREMIÈRE JOURNÉE

MODULE 1

4h00

CULTURE DU CAFÉ ET DES BOISSONS CHAUDES

Contenu :

- Histoire et géographie du café : de la plante à la tasse.
- Les grandes régions productrices : Afrique, Amérique latine, Asie.
- Typologie des cafés : arabica, robusta, blends et cafés de spécialité.
- Présentation des autres produits du barista : thés, laits et alternatives végétales.
- Les critères de qualité : origine, torréfaction, fraîcheur, mouture.

Atelier sensoriel

- Dégustation comparative de cafés issus de différents terroirs (Amérique du Sud, Afrique, Asie).
- Analyse visuelle, olfactive et gustative : acidité, amertume, corps, arômes.

MODULE 2

3h00

LE VOCABULAIRE ET LES TECHNIQUES DE DÉGUSTATION

Contenu :

- Apprentissage du vocabulaire professionnel de la dégustation.
- Découverte de la roue des arômes du café et repères sensoriels principaux.
- Différencier les profils aromatiques selon les origines et les modes de préparation.
- Techniques de cupping : préparation, protocole, évaluation.
- Mise en place d'une grille d'analyse sensorielle simplifiée.

Atelier pratique

- Dégustation de quatre cafés à l'aveugle selon la méthode du cupping.
- Échanges collectifs sur la perception des saveurs et l'expression du vocabulaire sensoriel.



BARISTA

DEUXIÈME JOURNÉE

MODULE 3

4h00

MAÎTRISE DU MATÉRIEL BARISTA

Contenu :

- Présentation du matériel professionnel : moulin, machine espresso, percolateur, buse vapeur, balance, tamper, filtres.
- Réglages et calibrage : mouture, température, pression, grammage. Importance de la constance et de la reproductibilité dans la préparation.
- Techniques d'extraction : espresso, lungo, ristretto, méthodes douces (V60, Chemex, Aëropress).
- L'art du lait : texturation, température, micro-mousse, latte art simple.

Atelier technique

- Réalisation d'extractions comparées selon différentes moutures et pressions.
 - Exercice de texturation du lait et réalisation de motifs basiques.
-

MODULE 4

3h00

HYGIÈNE, ENTRETIEN ET MAINTENANCE QUOTIDIENNE

Contenu :

- Procédures d'entretien et de nettoyage de matériel
- Entretien du moulin et de la machine : backflush, rinçage, détartrage
- Gestion de la qualité de l'eau et nettoyage des buses vapeur
- Organisation du poste de travail, règles d'hygiène et sécurité alimentaire
- Prévention des pannes et maintenance de premier niveau
- Dégustation comparative

Atelier d'entretien

- Mise en pratique du nettoyage complet de la machine et du moulin.
 - Check-list quotidienne de maintenance et rangement du poste barista.
-

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation pratique continue (gestes professionnels, précision, hygiène).
- QCM final sur les familles de produits, le vocabulaire sensoriel et la maintenance du matériel.
- Attestation de réalisation de formation remise à chaque participant.