



LE BARISTA



14 heures soit 2 jours



- ⇒ Responsable de restaurant,
- ⇒ Maitre d'Hôtel,
- ⇒ Serveurs,
- ⇒ Barman

Objectifs

- ⇒ Sensibiliser les collaborateurs à la connaissance de la culture du café afin d'augmenter le niveau de professionnalisation.
- ⇒ Repérer les techniques de service et leurs mises en place dans le respect des règles d'hygiène et de qualité.
- ⇒ Favoriser les tendances et nouveautés dans un marché en forte évolution.
- ⇒ Favoriser la rentabilité.

les FORMATEURS

- ⇒ M. LACAZE Guillaume



PRÉREQUIS

Toute personne ayant une fonction liée à la vente.



Selon l'ACCORD de l'OPCO

CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - catalyse@catalyse.fr – 05 62 45 34 93

Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – juliesoukra@catalyse.fr – 05 62 14 14 78

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – catherinepuyet@catalyse.fr – 05 59 27 55 40

Programme

- ⇒ Situation et zones de production du café
 - Historique
 - La plante
 - La torréfaction
 - Origine et critères gustatifs
- ⇒ Les différents types de préparations
 - Café turc
 - Le café Filtre
 - La cafetière à piston
 - La cafetière à pression (cafetière Italienne)
 - La cafetière Cona
 - La machine à espresso
- ⇒ Principe de fonctionnement et maintenance d'une machine à pression.
- ⇒ Exemple d'une carte de de café
- ⇒ Comment déterminer les points principaux à la dégustation d'un café (acidité, force, fruité, arômes et amertumes)

Entrainement pratique : Extraction de l'expresso, préparation mousse de lait, techniques de préparation de cappuccino façon traditionnelle, exemple de « Latte art »

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

1. Les modalités pédagogiques : Démonstrations et exercices pratiques
2. Le rôle du ou des formateurs : Transmettre ses connaissances aux autres, ses savoirs et ses savoir-faire en méthodes applicatives et pratiques.
3. Les matériels utilisés : Plateau technique, document technique.
4. Les documents remis aux participants : document pédagogique
5. Nature des travaux demandés aux participants : Remplir les documents d'évaluation et de synthèse

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Les modalités d'évaluations des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de celle-ci : Tests et QCM

CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - catalyse@catalyse.fr – 05 62 45 34 93

Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – juliesoukra@catalyse.fr – 05 62 14 14 78

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – catherinepuyet@catalyse.fr – 05 59 27 55 40

