

Formation « Barista France » classique**Objectifs de formation**

- Acquérir les compétences fondamentales du Barista
- Être capable de réaliser un espresso et un cappuccino selon les règles de base.
- Savoir régler et utiliser un moulin à café
- Connaître la routine pour la réalisation de motifs de latte art

Public visé*salarié ou gérant de coffee shop ou futur gérant**Accessibilité aux personnes en situation de Handicap*

Durée 2 jours soit 14 heures de formation	Nombre de stagiaires 3 stagiaires maximum
Lieu A définir	Coût H.T. global 450 € par personne

Dates et horaires

2 jours à définir - De 9h à 12h et de 14h à 17h

Délai d'accès: 1 mois à compter de la demande

Contenu pédagogique – Programme de la formation**Partie théorique**

1. Connaissance sur le café et les incidences sur la saveur de l'espresso
2. Technique d'extraction de l'espresso (mouture, dosage et tassage) et les connaissances relatives au lait
3. Menu Barista (espresso, latte, cappuccino...)
4. Notions sur la gestion de l'espace de travail
5. Nettoyage et maintenance matériel
6. Protection de la planète

Partie pratique

1. Calibrage du Moulin
2. Préparation et analyse de l'espresso
3. Cappuccino, latte
4. Approche du Latte art
5. Gestion du poste de travail

Michael Piacontino- Formateur/Référent handicap**Pré-requis nécessaires pour suivre l'action de formation**

Avoir une première expérience de préparation de café en restaurant, café ou salon de thé

Moyens pédagogiques et d'encadrement mis en œuvre :

Mise à disposition du matériel et consommables (machine à café, moulin, tamper, pot, café et lait)

Démonstration pratique du formateur

Modalités de suivi et dispositif d'appréciation des résultats :

Examen pratique et théorique de fin de formation (réglage d'un moulin avec réalisation d'espresso et de boissons à base de lait). Feuille d'émargement signée par demi-journée par les stagiaires et le formateur. Attestation de fin de formation