

Barista Avancé

Formation avancée du métier de Barista, elle vous permettra de développer les bases nécessaires à la réalisation des boissons classiques d'un espace Café.

Durée: 40.00 heures (5.00 jours)

Profils des apprenants

- Barman / Barista
- Employé de restauration

Prérequis

- Compréhension français
- Connaissances des bases du Barista (formation ou expérience café)

Accessibilité et délais d'accès

Accessible aux personnes en situation de handicap. Accès conforme

Responsable établissement: LOPEZ Y OLIART Nicolas au 0499646889

1 semaine

Qualité et indicateurs de résultats

Objectifs pédagogiques

- Être capable d analyser et de comprendre son environnement professionnel, de mettre en oeuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l hygiène et la sécurité alimentaire
- Acquérir les compétences, connaissances et techniques essentielles au métier de Barista
- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Acquérir une compréhension plus approfondie du café
- Apprendre une méthodologie de dégustation et une explication descriptive des saveurs du café
- Maîtriser les techniques de Latte Art de bases
- Développer des recettes et structurer un menu de boissons

Contenu de la formation

- Analyse & Dégustation - SENSORY
 - Comment déguster un café
 - Démarche d'analyse sensorielle Café
 - Lexique de dégustation Café
- Méthodes douces - SLOW COFFEE
 - Cafetière à Piston
 - Hario V60
 - Chemex
 - Aeropress
 - Cafetière à dépression
 - Clever Dripper
 - Cold Brew

Ypnotik Bartending

39 rue René Fonck

34130 Mauguio

Email: montpellier@ecoledubar.com

Tel: 0499646889



- Les thés
 - Définition & histoire du thé
 - Le Théier
 - Types de thé
 - Méthodes de service du thé
 - Dégustation & analyse des Thés
- Latte Art - MILK
 - Contrôler sa mousse lors de la verse
 - La Symétrie
 - Le Coeur
 - La Tulipe
 - La Rosetta
 - Le Topping
 - Le Painting
- Mise en situation
 - Réalisation de commandes
 - Différents designs Latte Art
 - Relevés exécutions

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe est entièrement composée de professionnels de bar.

1 formateur pour 4 apprenants maximum en temps de pratique.

<https://ecoledubar.com/team/>

Contact Organisme: Stéphanie LOPEZ Y OLIART

Référent pédagogique et qualité: Nicolas LOPEZ Y OLIART

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Chaque salle est équipée d'un écran ou d'un rétro-projecteur
- 1 espace Coffee-Shop entièrement équipés de matériels dernière génération, avec au total 4 stations de travail
- Accès au site LMS contenant tous les supports théoriques pendant 1 an
- Fiches produits et livre des recettes téléchargeables depuis la plateforme LMS
- Etude de cas concrets

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Prix

1440.00 TTC