

Pro Barista

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

Durée: 120.00 heures (15.00 jours)

Profils des apprenants

- Barman / Barista
- Employé de restauration
- Autre

Prérequis

- Compréhension français

Accessibilité et délais d'accès

Accessible aux personnes en situation de handicap. Accès conforme

Responsable pédagogique: 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
- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Acquérir les compétences, connaissances et techniques essentielles au métier de Barista
- Acquérir une compréhension approfondie du café
- Acquérir les compétences de base nécessaires pour régler un moulin
- Acquérir les compétences de base nécessaires pour monter et texturer le lait
- Acquérir les compétences de base nécessaires pour faire des espressos
- Acquérir les compétences de base nécessaires pour faire des boissons lactées
- 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

- Le parcours du café - Coffee Bean
 - Son parcours de la terre à la tasse
- L'eau - WATER QUALITY
 - L'eau et notre machine Espresso
- L'Hygiène - CLEANING, HEALTH AND SAFETY
 - Les normes HACCP - Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Espace de travail - WORKSPACE

Ypnotik Bartending | 39 rue René Fonck Mauguio 34130 | Numéro SIRET: 79791357100023 |

Numéro de déclaration d'activité: 91340807534 (auprès du préfet de région de: Occitanie)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'Etat.

Ypnotik Bartending

39 rue René Fonck

34130 Mauguio

Email: montpellier@ecoledubar.com

Tel: 0499646889



- Le Barista et son matériel
- Les Moulins et machine
- Espresso Parfait - ESPRESSO PROCESS
 - L'espresso Parfait
 - Les 5 M
 - Le réglage moulin
- Le lait - MILK
 - Tout savoir sur le lait et son montage
- Les boissons - ESPRESSO BASED MENU
 - La carte du bar
 - Les boissons à base de café et lait - Réalisation, analyse et dégustation
 - Mise en situation réelle - réalisation de commandes
- Analyse & Dégustation - SENSORY
 - Comment déguster un café
 - Démarche d'analyse sensorielle et lexique Café
- Méthodes douces - SLOW COFFEE
 - Les méthodes douces
- Les thés
 - Son parcours de l'arbre à la tasse
 - Types de thé
 - Méthodes de service du thé
 - Dégustation & analyse des Thés
- Latte Art - MILK
 - Contrôler sa mousse lors de la verse
 - Le Coeur, La Tulipe, La Rosetta
 - Le Topping, Le Painting
- Mise en situation
 - Réalisation de commandes
- L'environnement du Barman
 - Bartender, son métier et son rôle
 - Le Matériel de Bar
- Les techniques d'élaboration de cocktails
 - Les Décorations
 - Les Techniques d'élaborations
- Les cocktails
 - Les Mocktails Végétales
 - Les Mocktails Fruités
 - Les Iced Tea
 - Les Coffee Cocktails
- Créations
 - Atelier Création Mocktails
 - Fiches techniques: Calcul des coûts, coefficient et ratio

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

Ypnotik Bartending | 39 rue René Fonck Mauguio 34130 | Numéro SIRET: 79791357100023 |

Numéro de déclaration d'activité: 91340807534 (auprès du préfet de région de: Occitanie)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'Etat.

Ypnotik Bartending

39 rue René Fonck

34130 Mauguio

Email: montpellier@ecoledubar.com

Tel: 0499646889



- 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.
- Formulaire d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Prix

3600.00 TTC