

Barista Initial

Formation initiale du métier de Barista, elle vous prépare à effectuer les principales tâches basiques d'un Barista.

Durée: 40.00 heures (5.00 jours)

Profils des apprenants

- Barman
- 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 introductive 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

Contenu de la formation

- Le parcours du café - Coffee Bean
 - Histoire & origine du café
 - Culture & botanique du café
 - Transformation du café
 - Les principales sortes de cafe
- L'eau - WATER QUALITY
 - La Qualité de l'eau
 - L'eau et notre machine Espresso
- L'Hygiène - CLEANING, HEALTH AND SAFETY
 - Les normes HACCP
 - La chaîne du froid

Ypnotik Bartending

39 rue René Fonck

34130 Mauguio

Email: montpellier@ecoledubar.com

Tel: 0499646889



- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Espace de travail - WORKSPACE
 - Le Barista
 - Le Matériel de Barista
 - La Vaisselle du Barista
 - Les Moulins
 - La Machine Espresso
- Espresso Parfait - ESPRESSO PROCESS
 - L'espresso Parfait
 - La Mouture
 - Le Tassage
 - L'Extraction
 - Les 5 M
 - Le réglage moulin
- Le lait - MILK
 - Tout savoir sur le lait
 - Montage du lait
- Les boissons - ESPRESSO BASED MENU
 - La carte du bar
 - Les boissons à base de café - Réalisation, analyse et dégustation
 - Les boissons à base de café et lait - Réalisation, analyse et dégustation
 - Cappuccino Traditionnel
 - Mise en situation réelle - réalisation de commandes

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

Ypnotik Bartending

39 rue René Fonck

34130 Maugeio

Email: montpellier@ecoledubar.com

Tel: 0499646889

