

Full Barista

Formation avancée du métier de Barista, elle vous permettra d'effectuer les tâches fondamentales d'un Barista.

Durée: 80.00 heures (10.00 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 base
- Développer des recettes et structurer un menu de boissons

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

Ypnotik Bartending

39 rue René Fonck

34130 Mauguio

Email: montpellier@ecoledubar.com

Tel: 0499646889



- L'Hygiène - CLEANING, HEALTH AND SAFETY
 - Les normes HACCP
 - La chaîne du froid
 - 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
- 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
- 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

Ypnotik Bartending

39 rue René Fonck

34130 Mauguio

Email: montpellier@ecoledubar.com

Tel: 0499646889



- Relevés exécutions

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée entièrement de professionnels du bar.

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.