

Coffee Shop

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 celles nécessaires à la gestion d'un point de production de boissons.

Durée: 160.00 heures (20.00 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
- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées nécessaires à l'activité
- Mettre en place les produits et matériels,
- Approvisionner - Remettre en état les locaux, équipements...
- Accueillir le client - Conseiller le client - Facturer et encaisser

Contenu de la formation

- Le parcours du café - Coffee Bean
 - Son parcours de la terre à la tasse
- L'eau - WATER QUALITY

Ypnotik Bartending

39 rue René Fonck

34130 Mauguio

Email: montpellier@ecoledubar.com

Tel: 0499646889



- 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
 - 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
- L'ouverture d'un établissement
 - Les Licences
 - L'affichage obligatoire
 - La législation
 - La réglementation des boissons alcoolisées
- Agencement & Équipement
 - Agencement du Bar
 - La station de travail

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



- Optimiser son espace grâce à un espace bien agencé
- L'office
- Préparer la salle et les espaces attenants
- Réceptionner, stocker les marchandises
 - La Livraison
 - La réception des marchandises
 - Les équipements de protection individuelle (EPI)
 - Gestes et postures
 - Les Lieux de Stockage
 - L'avoir
- Contribuer à gérer les stocks
 - Gestion des Stocks
 - La composition du cocktail
 - La rotation des stocks
 - La valorisation des stocks
 - Les Inventaires
- Procéder à l'approvisionnement des marchandises
 - Segmenter son stock pour améliorer l'analyse
 - Calculer le Point de Commande
 - Le stock de sécurité
- Participer à l'achat de marchandises ou de produits
 - Les Achats
 - Les Fournisseurs
- Les Fiches Techniques
 - Calcul des coûts, coefficient et ratio
- Établir un contact efficace et adapté au client
 - La communication promotionnelle
 - Relation client
 - Le cycle du service
- Conduire un échange avec un client en lien avec une prestation de service
 - La vente au bar
 - Up-Selling
 - Les ventes additionnelles
- Effectuer un service
 - Règles de base du service en salle
 - Le service plateau
 - Clore un service en salle
- Gérer l'encaissement
 - Procéder à l'ouverture de la caisse
 - Procéder à l'encaissement
 - Fermer son poste de caisse
 - Ajout catégories et produits

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 Maugeio

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
- 3 Bars entièrement équipés de matériels dernière génération, avec au total 8 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
- 1 formateur pour 4 apprenants maximum

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

4320.00 TTC