

## Ouvrir son coffee shop 4 jours

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

SAS MAXICOFFEE.COM  
Service client  
05.57.15.36.10  
ecolecafe@maxicoffee.com

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

## Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller  
en insertion professionnelle  
Dossier

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

-

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de  
professionnalisation  
possible ?

Non

## Objectif de la formation

Le formateur vous présentera les compétences essentielles au métier de Barista. Vous saurez calibrer un moulin et extraire un espresso. Vous maîtriserez les figures basiques du Latte Art : le cœur, la tulipe et la rosetta. Le formateur vous présentera l'ensemble des méthodes douces, le slow coffee n'aura plus aucun secret pour vous. Cette formation a pour but de vous offrir un véritable accompagnement de A à Z en lien avec votre projet : conseil, aménagement, matériel, formation mise en relation avec nos partenaires. La formation se terminera avec une aide à la constitution de votre carte.

## Contenu et modalités d'organisation

Le Barista Basic Gérer un espace de travail dédié au service du café Paramétrer et utiliser un moulin à café Extraire le café Réaliser le cappuccino Nettoyer les différentes machines et organes Assurer la relation technico commerciale Le Brewing Basic-Le latte art Définir le café de l'arbre à la tasse Préparer une méthode douce Reconnaître les différentes méthodes et reconnaître l'équipement nécessaire Maîtriser la buse vapeur en vue de faire une mousse de lait, maîtriser la réalisation du cœur sur l'espresso, maîtriser la réalisation de la tulipe sur l'espresso Les différentes boissons dans un coffee shop, entraînement et mise en situation Le thé Le lexique du café, du lait, du thé et du chocolat Aide à la constitution de la carte Mise en situation dans les conditions réelles du service Votre projet dédié au café L'aménagement de votre local Le matériel nécessaire à votre activité Les réseaux sociaux Nos conseils

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé**

## Validation(s) Visée(s)

**Actions de formation dispensées aux créateurs et repreneurs d'entreprise - Sans niveau spécifique**

## Et après ?

Suite de parcours

**Non renseigné**

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00205497</b>	du 31/12/2020 au 31/12/2021	MIOS (33)	SAS MAXICOFFEE.COM		Non éligible	
<b>00252917</b>	du 31/12/2021 au 31/12/2022	MIOS (33)	SAS MAXICOFFEE.COM		Non éligible	