

Ouvrir son Coffee Shop 5 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
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

La formation débutera par du consulting. Notre consultant vous donnera l'ensemble des conseils nécessaires pour préparer votre ouverture : agencement, matériel, offre coffee proposée ... Un accompagnement de A à Z en lien avec votre projet. Le formateur vous présentera les compétences essentielles au métier de Barista. Vous saurez calibrer le moulin à café et extraire un espresso. Vous maîtriserez les figures basiques du Latte Art : cœur, tulipe et rosetta. Le formateur vous présentera l'ensemble des méthodes douces, le slow coffee n'aura plus aucun secret pour vous La formation se terminera avec une aide à la réalisation de votre carte.

Contenu et modalités d'organisation

Le consulting Faire son étude de marché Choisir le bon emplacement Faire le choix d'un concept Connaître la législation applicable Concevoir l'aménagement Définir les moments clés dans un Coffee Shop Élaborer la carte salée sucrée Faire le choix de fabrication maison Concevoir des ateliers d'animation et co working Décider les journées brunch 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 Latte Art Connaître l'origine du Latte Art 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 Maîtriser la réalisation de la rosetta sur l'espresso Le Brewing Basic Définir le café de l'arbre à la tasse Préparer une méthode douce Votre projet dédié au café Créer votre future carte

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
00205496	du 31/12/2020 au 31/12/2021	Mios (33)	SAS MAXICOFFEE.COM		Non éligible	
00252916	du 31/12/2021 au 31/12/2022	Mios (33)	SAS MAXICOFFEE.COM		Non éligible	