

BARISTA "Skill Barista Intermédiaire"**Financement**

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

SAS MAXICOFFEE.COM
Barreau Emilie
05.56.83.05.45
ecolecafe@maxicoffee.com

Accès à la formation**Publics visés :**

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

Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

pas de condition d'accès réglementaires

Prérequis pédagogiques :

Premier niveau conseillé (Barista Basic)

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Le cours "Skill Barista Intermédiaire" vise à fournir une connaissance adéquate et détaillée du monde du café, allant de la botanique à la tasse, en portant une attention particulière aux aspects techniques, gestionnaires et économiques du monde des bars. L'objectif est de vous apprendre à maîtriser l'extraction d'un espresso avec les équipements professionnels disponibles et de proposer un résultat en tasse toujours optimal et constant dans le temps.

Contenu et modalités d'organisation

Choisir son café : Définir le choix du café en fonction de la demande du client Reconnaître l'Arabica, la Canephora et la Liberica Identifier si un café est frais Reconnaître le café lavé et le café naturel. Gérer son espace de travail : Gérer un espace de travail dédié au service du café de façon logique pour garantir un service fluide et rapide Maintenir un espace de travail organisé et propre Respecter les règles d'hygiène (HACCP) en vigueur dans le métier du service en restauration Moudre son café : Utiliser de manière approfondie un moulin à café, et suivre l'usure de meules Évaluer les avantages et désavantages du moulin à la demande et le moulin avec chambre de dosage Évaluer l'impact de la chaleur créée par la friction des meules et le climat Évaluer l'impact de la granulométrie, du dosage, de la répartition de la mouture et d'un tassage homogène Identifier les causes d'un channeling (fissure que pouvez se crée dans la galette de café sec) Extraction et filtration d'un espresso : Produire un espresso avec le bon ratio d'extraction et identifier les arômes Retirer le porte filtre de la machine Réaliser l'espresso avec le bon ratio d'extraction Décrire les arômes du café Utilisation du lait dans la préparation du café : Réaliser des boissons lactées Utiliser dans sa pratique le lexique de l'espresso et lexique des boissons lactée Réaliser une commande client HACCP : Assurer un espace propre et ordonné Organisation des politiques de sécurité et nettoyage Comprendre les risques allergiques et savoir prévenir les risques de contamination Limitation des risques de développement bactériques Cahier des charges des dangers, permettant de réduire les accidents Service clients : Dialoguer avec le client : Dialoguer avec le client Gérer les plaintes clients Adapter sa présentation et son comportement aux attendus du métier Adapter sa communication verbale aux attendus du métier Nettoyage et manutention : Entretien du matériel de travail Nettoyer le matériel de travail Connaître les différences entre machine mono et multi chaudière

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

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00212265	du 31/12/2019 au 31/12/2021	MIOS (33)	SAS MAXICOFFEE.COM		Non éligible	
00259588	du 01/01/2022 au 31/12/2022	MIOS (33)	SAS MAXICOFFEE.COM		Non éligible	