

BARISTA "Skill Barista Basic et 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(ve) 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 :

Aucun

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Une première journée vous permettra de découvrir le métier de Barista et en acquérir les techniques de base essentielles. Notre formateur vous apprendra à organiser votre comptoir et à extraire le meilleur de votre café. 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

1- choisir son café : Définir le choix du café en fonction de la commande 2 - Gérer son espace de travail : Gérer un espace de travail dédié au service du café 3 - Moudre son café : Paramétrer et Utiliser un moulin à café 4 - Extraire / préparer un café : Extraire le café 5 - Réaliser une mousse de lait : Réaliser cappuccino 6 - Assurer le nettoyage de la machine : Nettoyer les différentes machines et organes 7 - Le service : Assurer la relation technico- commerciale 8 - choisir son café : Définir le choix du café en fonction de la demande du client 9 - 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 10 - Moudre son café : Utiliser de manière approfondie un moulin à café, et suivre l'usure de meules 11 - Extraction et filtration d'un espresso : Produire un espresso avec le bon ratio d'extraction et identifier les arômes 12 - Utilisation du lait dans la préparation du café : Réaliser des boissons lactées 13 - HACCP : Assurer un espace propre et ordonné 14 - Service clients : Dialoguer avec le client : Dialoguer avec le client 15- Nettoyage et manutention : Entretien du matériel de travail

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
00212262	du 15/10/2019 au 31/12/2021	MIOS (33)	SAS MAXICOFFEE.COM		Non éligible	FPC