

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 réglementaire

Prérequis pédagogiques :

Aucun

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

• Cette formation vous apportera une vision complète et globale du métier de barista. Le formateur vous enseignera les méthodes et techniques indispensables à ce métier. • Cette session vous apportera une compréhension approfondie de l'extraction du café. • Vous maîtriserez le protocole de dégustation du café afin d'évaluer les caractéristiques naturelles du café. Vous pourrez appliquer ces connaissances à vos activités commerciales. • Cette formation couvre les concepts clés autour du café vert, de la culture jusqu'à la transformation, le transport, le stockage et l'arrivée chez le torréfacteur. • A l'issue de cette formation vous serez prêt à exercer le métier de Barista !

Contenu et modalités d'organisation

• Skill Barista Basic Reconnaître les différences entre l'Arabica et le Robusta L'importance de la fraîcheur du café et savoir conserver son café L'influence du degré de torréfaction Identifier les composants du moulin et de la machine à café Comprendre l'utilisation du moulin et de la machine à café Pratique : la routine du Barista : Espresso, Lait et nettoyage quotidien • Skill Barista Intermédiaire Définir le choix du café en fonction de la demande du client Gérer un espace de travail dédié au service du café de façon logique pour garantir un service fluide et rapide Utiliser de manière approfondie un moulin à café, et suivre l'usure de meules Réaliser des boissons lactées Assurer un espace propre et ordonné Dialoguer avec le client • Latte Art Connaître l'origine du latte art : Expliquer l'origine du latte art, Maîtriser les différentes méthodes d'embellir l'espresso, avoir travailler différents types de lait : lait animal et lait végétal Maîtriser la buse vapeur en vue de faire une mousse de lait Maîtriser la réalisation du coeur sur l'espresso Maîtriser la réalisation d'une rosetta sur l'espresso • Brewing Basic : les méthodes douces Définir le café de l'arbre à la tasse Préparer une méthode douce Reconnaître les différentes méthodes et connaître l'équipement nécessaire • Water Skills L'eau et le café : comprendre et évaluer l'impact de l'eau dans le café et sur la machine et le matériel Connaître le PH et le matériel de mesure Comprendre l'impact du calcaire sur la machine Connaître la dureté de l'eau sur le territoire français et dans le monde Comprendre et définir la filtration Connaître l'eau parfaite pour les méthodes douces • Green Coffee Basic La diversité des espèces La répartition mondiale Le climat La différenciation des espèces et la répartition des espèces et statistiques de production Le régime foncier et la gestion de la plantation Traitement post récolte Le marché du café Le stockage et le transport La décaféination - l'équipement et la maintenance • Sensory Basic L'analyse sensorielle : en quoi consiste elle ? L'importance de l'analyse sensorielle dans le café Physiologie et anatomie : le goût Les Saveurs primaires Activité Arômes primaires Goûts et corps du café Arômes du café Communication et langage Roue des arômes SCA et

...
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
00205235	du 01/01/2020 au 31/12/2021	MIOS (33)	SAS MAXICOFFEE.COM		Non éligible	
00252912	du 31/12/2021 au 31/12/2022	MIOS (33)	SAS MAXICOFFEE.COM		Non éligible	