

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

MAXICOFFEE ECOLE CAFE
Barreau Emilie
05.56.83.05.45
administration.ecole@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 :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Pas de Conditions d'accès réglementaires

Prérequis pédagogiques :

Savoir lire, écrire et compter

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Cette formation apporte à l'apprenant une vision complète et globale du métier de Barista. Le formateur enseigne les méthodes et techniques indispensables à ce métier. Les objectifs de cette formation sont : Maitriser les compétences essentielles du métier du Barista. Maitriser l'utilisation du moulin à café. Réaliser un espresso et réaliser un cappuccino dans les règles de l'art. Maitriser la réalisation du cœur sur l'espresso. Identifier et maitriser l'ensemble des méthodes douces.

Contenu et modalités d'organisation

Barista Niveau 1 Reconnaître les différences entre l'Arabica et le Robusta Comprendre l'importance de la fraîcheur du café et savoir conserver son café 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 Barista Niveau 2 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, Maitriser 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 cœur sur l'espresso Maîtriser la réalisation d'une tulipe simple sur l'espresso Maîtriser la réalisation d'une rosetta sur l'espresso Méthodes de préparation douces Niveau1 Définir le café de l'arbre à la tasse Préparer une méthode douce Identifier les différentes méthodes et connaître l'équipement nécessaire

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

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
00313695	du 01/01/2022 au 01/01/2023	La Teste-de- Buch (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE		Non éligible	
00259612	du 01/01/2022 au 01/01/2023	Mios (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE		Non éligible	
00324914	du 01/01/2023 au 31/12/2023	Mios (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE		Non éligible	
00324915	du 01/01/2023 au 31/12/2023	La Teste-de- Buch (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE		Non éligible	
00376294	du 01/01/2024 au 31/12/2024	Mios (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE		Non éligible	

00376293du 01/01/2024 au
31/12/2024La Teste-de-
Buch (33)**MAXICOFFEE
ECOLE CAFE**Non
éligible**00498351**du 01/01/2025 au
31/12/2025La Teste-de-
Buch (33)**MAXICOFFEE
ECOLE CAFE**Non
éligible**00498352**du 01/01/2025 au
31/12/2025

Mios (33)

**MAXICOFFEE
ECOLE CAFE**Non
éligible