Ref. formation 202112105908

Immersion Barista

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

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

00376293	du 01/01/2024 au 31/12/2024	La Teste-de-Buch (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE	Non éligible	FPC
00498351	du 01/01/2025 au 31/12/2025	La Teste-de-Buch (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE	Non éligible	FPC
00498352	du 01/01/2025 au 31/12/2025	Mios (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE	Non éligible	FPC
00625284	du 01/01/2026 au 31/12/2026	La Teste-de-Buch (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE	Non éligible	FPC
00625287	du 01/01/2026 au 31/12/2026	Mios (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE	Non éligible	FPC