

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 :

Aucune

Prérequis pédagogiques :

Aucun prérequis

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

? Cette formation s'adresse à un public n'ayant aucune connaissance en caféologie. La pédagogie mise en œuvre allie cours théorique et pratique sur du matériel professionnel pour vous permettre une employabilité rapide et efficace. Cette formation a pour objectif de vous apporter l'ensemble des techniques et savoir-faire essentiels au métier de Barista. Cette formation inclut des enseignements transversaux (anglais, informatique, gestion de la caisse, HACCP) vous permettant de devenir un professionnel aguerri et autonome. Objectifs pédagogiques : Maîtriser les compétences essentielles du métier de Barista. Appliquer le protocole de dégustation. Connaître l'impact de l'eau sur le café, choisir l'eau pour chaque méthode d'extraction. Evaluer la qualité des cafés. Identifier la chaîne d'approvisionnement du café, depuis le grain jusqu'à la tasse, en passant par la culture, la récolte, les méthodes de traitement, le séchage, l'expédition, le stockage et la livraison. Gérer un encaissement et savoir gérer les stocks. Connaître les bases en informatique. Dialoguer de façon simple en anglais avec un client. Appliquer les règles d'hygiène et adopter la posture adéquate pour réaliser un service de qualité.

Contenu et modalités d'organisation

Le métier du Barista (64h) Définir le choix du café en fonction de la commande du client Décrire les différences de saveur entre les cafés torréfiés différemment. Gérer son espace de travail Paramétrer et utiliser un moulin à café Extraire un espresso Réaliser la mousse de lait Réaliser la recette du cappuccino. Assurer le nettoyage du matériel Identifier l'impact de l'eau sur la boisson et le matériel Les techniques de Latte Art Expliquer l'origine du Latte Art Différencier les types de lait Utiliser la buse vapeur en vue de faire une mousse de lait Réaliser des figures de latte art?: cœur, tulipe, rosetta Maîtriser les méthodes de préparation douces Identifier les origines du café Maîtriser les méthodes de préparation et identifier l'équipement Connaître les principes de l'extraction Calculer le ratio café/eau Appliquer les méthodes de préparation douces Décrire chaque préparation Assurer la maintenance du matériel La mixologie Expliquer les origines de la mixologie Associer le café dans un cocktail avec ou sans alcool. Décrire le matériel du barman. Identifier et maîtriser les techniques de verse. Connaître et créer les mocktails et cocktail à base de café. Développer une carte cocktail café. Les fondamentaux liés au service clientèle Expliquer la pyramide Maslow Garantir une qualité d'accueil conforme à l'image et aux valeurs de l'entreprise Adapter son vocabulaire pour identifier les besoins du client. Proposer une vente additionnelle Appliquer les protocoles de nettoyage et de sécurité Renseigner un client en anglais Se présenter et présenter son entreprise en Anglais Prendre une commande en Téléphoner en Anglais Gestion de caisse Gérer l'encaissement des clients Adopter la bonne attitude face à la clientèle Assurer la relation et le service clients en caisse Les bases de l'informatique (Word, Excel) Utiliser un logiciel traitement de texte Utiliser un logiciel tableur, appliquer des formules de calculs Maîtriser les règles d'hygiènes Maîtriser les fondamentaux de la réglementation Maîtriser le Plan de Maitrise Sanitaire Identifier les exigences réglementaires et ses obligations par rapport aux différents services officiels Connaître les risques encourus en cas de non-conformité hygiène et sanitaire.

...
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

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
00268739	du 04/03/2022 au 04/05/2022	MIOS (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE		Non éligible	FPC
00324890	du 01/01/2023 au 31/12/2023	MIOS (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE		Non éligible	FPC