Ref. formation 202202107542

Ouvrir son Coffee Shop 4 jours

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(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Sans conditions d'accès réglementaires

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le formateur vous présentera les compétences essentielles au métier de Barista. Vous saurez calibrer un moulin et extraire un espresso. Vous maitriserez les figures basiques du Latte Art : le cœur, la tulipe et la rosetta. Le formateur vous présentera l'ensemble des méthodes douces, le slow coffee n'aura plus aucun secret pour vous. Cette formation a pour but de vous offrir un véritable accompagnement de A à Z en lien avec votre projet : conseil, aménagement, matériel, formation mise en relation avec nos partenaires. La formation se terminera avec une aide à la constitution de votre carte.

Contenu et modalités d'organisation

Le Barista Basic Gérer un espace de travail dédié au service du café Paramétrer et utiliser un moulin à café Extraire le café Réaliser le cappucino Nettoyer les différentes machines et organes Assurer la relation technico commerciale Les méthodes de préparation douces Définir le café de l'arbre à la tasse Préparer une méthode douce Reconnaître les différentes méthodes et reconnaître l'équipement nécessaire Le latte Art Maitriser la buse vapeur en vue de faire une mousse de lait, maitriser la réalisation du coeur sur l'espresso, maitriser la réalisation de la tulipe sur l'espresso Les différentes boissons dans un coffee shop, entrainement et mise en situation Le thé Le lexique du café, du lait, du thé et du chocolat Aide à la constitution de la carte Mise en situation dans les conditions réelles du service Votre projet dédié au café La rentabilité L'aménagement de votre local Le matériel nécessaire à votre activité Les réseaux sociaux Nos conseils

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
00269256	du 07/02/2022 au 31/12/2022	MIOS (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE		Non éligible	FPC
00295014	du 01/08/2022 au 31/08/2022	La Teste-de-Buch (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE		Non éligible	FPC
00324889	du 01/01/2023 au 31/12/2023	La Teste-de-Buch (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE		Non éligible	FPC
00324886	du 01/01/2023 au 31/12/2023	Mios (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE		Non éligible	FPC
00375648	du 01/01/2024 au 31/12/2024	La Teste-de-Buch (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE		Non éligible	FPC

00375649	du 01/01/2024 au 31/12/2024	Mios (33)	**MAXICOFFEE ECOLE CAFE**	Non éligible	FPC
00498328	du 01/01/2025 au 31/12/2025	La Teste-de-Buch (33)	**MAXICOFFEE ECOLE CAFE**	Non éligible	FPC
00498329	du 01/01/2024 au 31/12/2024	Mios (33)	**MAXICOFFEE ECOLE CAFE**	Non éligible	FPC
00498330	du 01/01/2025 au 31/12/2025	Mios (33)	**MAXICOFFEE ECOLE CAFE**	Non éligible	FPC