

## Initiation barista - Formation café

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

MIRABILIS  
TULLAT  
06.79.60.85.09  
express@mirabiliscafe.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salaré(e)  
Actif(vé) non salarié(e)

## Sélection :

Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

Non renseigné

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

## Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Notre programme de formation a été conçu pour apprendre les bases du métier de barista. A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de : - préparer toutes les boissons classiques à base de café dont l'espresso, - réaliser le montage du lait pour la réalisation des boissons lactées (cappuccino, flat white, ...), - réaliser des méthodes douces (V60, Aeropress, Chemex, French Press). Nombre de participants : 1 ou 2 maximum

## Contenu et modalités d'organisation

Présentation du café - Maîtrise de l'espresso - Découverte des méthodes douces : •Le café en tant que produit agricole et le cahier des charges des cafés de spécialité, les espèces et variétés, les méthodes de traitement du café, la production du café et la différence entre le café de spécialité et le café conventionnel au niveau mondial et en France. •Comprendre le fonctionnement d'une machine à espresso et apprendre à l'entretenir (nettoyage, hygiène, ...). •Maîtriser la réalisation d'un espresso : apprendre à réaliser une recette •Apprendre les différentes techniques des boissons dérivées de l'espresso (hors lait) : café allongé (lungo et americano) ainsi que les boissons froides à base de café (cold brew). •Découvrir les principales méthodes d'extraction douce (Chemex, V60, French Press et Aeropress) Maîtrise du lait : •Apprendre à mousser son lait pour réaliser toute boisson lactée (cappuccino, latte, flat white, etc.). •Comprendre la technique du latte art. Apprentissage de la dégustation du café •Apprendre à déguster le café (la méthode professionnelle du cupping).

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
00471202	du 01/06/2025 au 01/06/2026	Bordeaux (33)	MIRABILIS		Non éligible	