

Formation sur le café vert - Fondamentaux Barista Coffee Shop

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

MAISON P. JOBIN & CIE
Maillard Ludovic
06.07.13.28.79
ludovic.maillard@nkg.coffee

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 :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Aucune

Prérequis pédagogiques :

Aucun

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

• Les paramètres qui impactent l'extraction du café. • Le processus de préparation. • Les différents supports de méthodes douces. • La taille de mouture adaptée aux différentes méthodes. • Les moyens de contrôles d'hygiène. • Les moyens de contrôle qualité (TDS). • Les techniques d'utilisation d'une machine espresso. • Les techniques liées à la gestion d'un espace café. • Les techniques liées à la texturisation du lait. • Les moyens de contrôle d'hygiène Barista. • Les moyens de contrôle qualité Barista. • L'impact de la variété, des origines et des méthodes de transformation d'un café sur la saveur. • Les paramètres de quantité d'un café, de texture de la mouture, de qualité de l'eau et de temps d'extraction, et leur interaction lorsqu'ils sont associés dans le cadre d'une recette d'extraction. L'extraction de la boisson et les différences gustatives. • La texturisation et les techniques associées au lait ainsi que le latte art. • La gestion et l'efficacité du flux de travail. • Les moyens de contrôle qualité, les concepts clés relatifs à la santé et à la sécurité. • Le service client et les pratiques commerciales fondamentales.

Contenu et modalités d'organisation

• Connaissance du café vert. • Méthodes d'extraction et équipement. • Principes de l'extraction. • Analyse de l'extraction. • Maintenance. • Mouture, dosage, tassage. • Extraction et préparation. • Les différentes techniques de texturisation du lait. • Les différents motifs de latte art. • Menu à base d'espresso. • Nettoyage, santé et sécurité. • Qualité de l'eau. • Les techniques liées à l'hygiène et au service client. • La gestion des coûts de production d'un espace café.

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

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Gestion d'un coffee shop

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00532205	du 13/01/2025 au 17/01/2025	Bordeaux (33)	MAISON P. JOBIN & CIE		Non éligible	
00556771	du 17/02/2025 au 21/02/2025	Bordeaux (33)	MAISON P. JOBIN & CIE		Non éligible	