UMIH Formation devient

AKTIVÉO FORMATION

La recette du succès !

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.aktiveoformation.fr

0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 2 À 8 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

LE BARISTA – L'ART DU CAFE ET LATTE ART

PUBLIC : Professionnels et futurs professionnels du secteur CHR (cafés, hôtels, restaurants, bars) souhaitant acquérir les bases du métier de barista.

PRÉ REQUIS : Aucun

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître les grands terroirs et les grandes familles de produits (café, thé, lait).
- Maîtriser le vocabulaire de la dégustation.
- Savoir utiliser et entretenir le matériel.

MÉTHODE :

Formation présentielle, participative et expérientielle, alternant apports théoriques, démonstrations, dégustations commentées et mises en pratique sur plateau technique.

En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ
www.aktiveoformation.fr
0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 2 À 8 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

PRESENTATION DU METIER DE BARISTA

- Echange sur les représentations du métier de barista aujourd'hui
- Exposé sur l'évolution du métier jusqu'à la spécialisation moderne
- Mise en lumière du rôle du barista
- Apport théorique sur les termes techniques et matériel spécifiques utilisés par les professionnels
- Identification et manipulation des ustensiles de base
- Présentation des différents types de machines à café
- Comparatif entre machines

CONNAISSANCE DU PRODUIT : LE CAFE

- Présentation sur l'histoire du café, de « L'arbre à la tasse »
- Connaître les principaux pays producteurs de café, leurs terroirs et leurs typicités.
- Comprendre la structure du caféier et les variétés associées.
- Point sur le commerce, les vertus / impacts et chiffres, ainsi que les modes de consommation.
- Étude des critères de qualité d'un café vert et torréfié,
- Exposer les différents labels de café,
- Les différences entre le café Arabica et Robusta

REGLEMENTATION SANITAIRE LIÉS AUX PRODUITS DU BAR

- Présentation et rappel des règles sanitaires en restauration liées aux marchandises utilisées au bar,
- Connaître les modalités de conservation des produits sensibles,
- Mise en relation avec les produits utilisés en barista,
- Savoir différencier les types de lait pouvant être utilisés dans le milieu,
- Savoir chauffer le lait,
- Présentation des gestes techniques pour élaborer une mousse de lait et mise en pratique

LA MAITRISE DU LATTE ART PAS A PAS (PARTIE 1)

- Présentation des recettes des cafés
- Savoir quelle technique adopter en fonction des points forts et des contraintes du café sélectionné,
- Présentation du latte art,
- Explication et démonstration des différents topping et de la verse libre pour réaliser un dessin,
- Présentation du protocole de nettoyage journalier,

- Démonstration de nettoyage complet de la machine espresso et des outils et utilisation de produits d'entretien spécifiques barista.

CONNAISSANCE DES PRODUITS : LE THE

- L'histoire du thé et les rituels associés,
- Découverte des méthodes d'élaboration du thé pour obtenir du thé oxydé / semi-oxydé etc,
- Connaître les principaux pays producteurs de thé, leurs terroirs et leurs typicités.
- Point sur le commerce, les vertus / impacts et chiffres, ainsi que les modes de consommation.
- Exposer les différents labels de thé,
- Savoir quelle technique adopter en fonction des points forts et des contraintes du thé sélectionné

CONNAISSANCE DES PRODUITS : LE CACAO

- Introduction historique,
- Présentation des catégories,
- Sensibilisation à la notion de pourcentage de cacao et d'équilibre sucré/amertume.

LA PRATIQUE DU LATTE ART PAP A PAS (PARTIE 2)

- Rappel des différences entre les boissons à base d'espresso selon le ratio café/lait/mousse,
- Réalisation des motifs,
- Vérification de l'entretien des buses vapeur, du pot à lait et du poste de travail,
- Nettoyage complet après pratique : hygiène, sécurité, rangement du matériel

LE PLUS AKTIVEO FORMATION :

AKTIVEO formation a le plaisir de vous offrir **gratuitement un abonnement de 6 mois à toute la bibliothèque numérique de notre partenaire BPI BOOKS**, reconnu pour la qualité de ses supports.

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en barista