

Barista

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : maformation@kalyane.com

DOMAINE

Bar

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Standardisation, amélioration et optimisation des procédés de production et de gestion d'un bar ou coffee shop
- Défendre la culture du café et augmenter le niveau de professionnalisme et de connaissance pour les opérateurs du bar
- Influencer et générer une haute qualité de service et des produits servis
- Favoriser les tendances et nouveautés dans un marché en forte évolution
- Favoriser la rentabilité

PUBLIC CIBLE

Personnel intervenant au bar ou en salle

PRÉREQUIS

Aucun

PROGRAMME

Introduction et explication du Barista

- Explication du métier de Barista
- Histoire du café
- Géographie (provenances)
- Culture et botanique



La transformation

- Le café et la santé
- Introduction au monde du café
- Espace de travail
- Techniques d'extractions
- Le moulin
- Fraicheur et conditionnement
- Nettoyage et entretien des machines

Découverte du café et du "cupping" (*)

- Comprendre le café du grain à la tasse : cueillette, fermentation, etc.
- Quels critères pour définir un café de qualité
- Qu'est-ce que la torréfaction
- Qu'est-ce que le café de spécialité
- "Cupping" : dégustation professionnelle, permettant d'identifier et de goûter des cafés d'origines et de qualités différentes

Espresso et réglage du moulin (*)

- Qu'est-ce qu'un espresso
- Comment évaluer un espresso
- Comment préparer un espresso parfaitement équilibré
- Comment régler un moulin
- Théorie de l'espresso / extraction
- Partie pratique : préparer un espresso, technique de tassage

* Participation au module 1 "découverte du café & cupping" vivement conseillée au préalable.

Cappuccino et technique du lait

- Comment texturiser le lait afin d'obtenir une mousse onctueuse et parfaite
- Comment préparer un cappuccino, etc.
- Partie pratique : technique pour le versement du lait et latte art de base

Boissons froides et cocktails au café

- Parcourir différentes boissons fraîches élaborées à partir du café



- Passer en revue quelques possibilités qui serviront de base et d'inspiration :
 - Latte frappé, Iced Cappuccino, Cold drip, Black Tonic, Muddy Mary, Espresso Martini, etc.

“Slow coffee” et le café au menu

Le café filtre ou “slow coffee” est probablement la manière la plus simple et savoureuse pour se préparer un excellent café à la maison. Dans les coffee bars, la clientèle devient de plus en plus informée et exigeante lorsqu'il est question de café filtre.

- Différentes méthodes filtre et paramètres à maîtriser pour une bonne extraction
- Comprendre les différents types de boissons à base de café : espresso, cappuccino, flat white, macchiato, filtre, batch brew, etc.
- Quelle contenance, combien de shots d'espresso, comment les servir, etc.
- Créer votre "coffee menu" sur mesure en fonction de l'emplacement de votre lieu, de votre clientèle et des standards de l'industrie du café de spécialité

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques sur les produits : caractéristiques, où, quand et comment acheter
- Les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes à l'aide du chef
- Dégustation et auto-critique, analyse sensorielle de chaque recette
- Un support pédagogique est remis à chaque participant

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

NOMBRE DE PERSONNES MIN ET MAX : 1 à 8 personnes





CONSEIL & FORMATION

KALYANE CONSULTING
tél: 09 75 18 41 84
formation@kalyane.com
www.kalyane-consulting.com

LIEU DE FORMATION : sur site client

DURÉE : 21 heures soit 3 journées

HORAIRES DES SESSIONS : 9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30

PRIX : À partir de 2919 euros par personne

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com

