

## **Barista**

### **OBJECTIFS :**

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

### **PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS :**

Tout professionnel du secteur HCR souhaitant maîtriser les techniques du café, de la dégustation et du service barista.

Pas de prérequis

### **CONTENU DE LA FORMATION :**

#### JOUR 1

1. Analyser les pratiques actuelles et recueillir les attentes des participants

Echange sur les difficultés rencontrées et les attentes vis-à-vis de la formation

Retour sur les auto-évaluations

2. Découvrir la culture café et les grands terroirs

Identifier les grandes origines et familles de produits (café, thé, lait) et leurs spécificités

Différencier les variétés, méthodes de culture et de torréfaction selon les terroirs

Associer les caractéristiques sensorielles d'un café à son origine et à sa méthode de préparation

3. Maîtriser le vocabulaire et les techniques de dégustation

Reconnaître les principales saveurs et textures du café et savoir les décrire avec un vocabulaire professionnel

Identifier les étapes de la dégustation (analyse visuelle, olfactive et gustative)

Comparer plusieurs extractions pour affiner son palais et évaluer la qualité du produit

4. Connaître et entretenir le matériel professionnel

Identifier les différents types de machines à espresso, moulins et accessoires utilisés en barista

Appliquer les procédures d'entretien quotidiennes et hebdomadaires pour garantir la durabilité du matériel

Respecter les consignes d'hygiène et de sécurité lors de l'utilisation et du nettoyage des équipements

## **Barista**

### 5. Réaliser les boissons à base de café

Régler le moulin et ajuster la mouture selon la recette et la méthode d'extraction

Maîtriser les gestes techniques : dosage, tassage, extraction, contrôle du temps d'infusion

Réaliser les boissons chaudes et froides à base de café en respectant le cahier des charges de l'établissement

### JOUR 2

### 6. Maîtriser l'art du service et la relation client

Préparer et organiser son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène

Servir les boissons avec soin, en valorisant la présentation et la gestuelle professionnelle

Adopter une posture d'accueil et de communication valorisant la qualité du produit servi

### 7. Sublimer le café et développer sa créativité barista

Adapter la recette et la méthode d'extraction selon les profils aromatiques souhaités

Réaliser des boissons signatures et maîtriser les bases du latte art

Expliquer les origines, la préparation et les accords gustatifs pour enrichir l'expérience client

### 8. Garantir la qualité et la conformité du service

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire

Contrôler la conformité du service : température, texture, dosage, présentation

Mettre en œuvre des procédures de suivi et de vérification de la qualité

### 9. Formaliser son plan de progression

Evaluer ses connaissances acquises

Formuler ses axes de travail post-formation

### **MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :**

Alternance de méthodes expositives (Diaporama, séquence vidéo), démonstratives (Mise en pratique, analyse de pratique) et interrogatives (questionnement, brainstorming, travaux de groupe) avec des évaluations formatives. Un support de formation est transmis aux participants par mail ou via Teams en fin de formation.

### **QUALIFICATION DES INTERVENANTS :**

Pour sélectionner ses intervenants, Inovaction s'appuie sur 2 critères :

- l'expertise liée au domaine de compétences

## **Barista**

- l'expertise liée à la pédagogie

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS :**

Pour chaque formation, les participants ont un questionnaire de positionnement et un questionnaire d'évaluation des acquis.

La remise d'un cahier de formation permet une évaluation à froid

Au cours de la formation, ils ont des évaluations formatives sous différentes formes :

- Questionnement
- Auto-évaluation
- Mises en situations

Un questionnaire de mise en œuvre est envoyé 3 mois après la fin de la formation.

### **SANCTION VISÉE :**

Certificat de réalisation

Taux de réussite : Les indicateurs propres à ce programme ne sont pas encore disponibles. Nous vous invitons à consulter nos résultats globaux directement sur notre site.

Taux de satisfaction : Les indicateurs propres à ce programme ne sont pas encore disponibles. Nous vous invitons à consulter nos résultats globaux directement sur notre site.

### **DELAI D'ACCÈS À LA FORMATION :**

En fonction des besoins du client

### **PRIX CATALOGUE DE LA FORMATION :**

0,00

### **ACCESSIBILITE :**

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de contacter les référents handicap afin d'étudier les éventuels aménagements à mettre en œuvre pour le bon déroulement de votre formation.

## ***Barista***

**DURÉE, EFFECTIFS :**

14 heures

8 participants