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 expresso, 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