

Programme de formation BARISTA

1. Présentation générale

Intitulé de la formation : Formation Barista – Découverte, perfectionnement et expertise en café de spécialité.

Public visé : Toute personne souhaitant se former au métier de barista, salariés en reconversion professionnelle, professionnels de la restauration, porteurs de projet, entrepreneurs souhaitant ouvrir un coffee shop.

Pré-requis : Aucun prérequis pour le niveau 1. Une première expérience dans le service ou la restauration est recommandée pour les niveaux supérieurs.

2. Objectifs pédagogiques généraux

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser les fondamentaux du métier de barista ;
- Connaître les origines, variétés et terroirs du café ;
- Adapter les méthodes d'extraction ;
- Créer et exécuter des boissons signatures ;
- Réaliser les techniques de base du latte art ;
- Développer un discours commercial et sensoriel ;
- Gérer un poste barista de manière autonome ;
- Mettre en œuvre un projet professionnel autour du café.

3. Organisation et déroulement

Durée totale : de 1 à 6 jours selon les niveaux.

Lieux : Bordeaux, Paris ou sur site client.

Modalités : Alternance d'apports théoriques et de pratiques. Coaching personnalisé.

Formateur : Théo Cherrier, Vice-Champion de France Latte Art 2022.

4. les modules de formations

MODULE 1 : BARISTA (2 jours de formations)

- Niveau 1

Découverte du monde du café, espresso, mousse de lait, hygiène et entretien du matériel.

Objectif : acquérir les bases du métier.

- Niveau 2

Calibration avancée, création de carte de boissons, communication client, maintenance.

Objectif : approfondir la maîtrise technique.

À l'issue des modules **Barista**, vous serez en mesure de :

- Calibrer un moulin à café professionnel pour obtenir un résultat en tasse équilibré
- Extraire un espresso avec la routine adaptée et une qualité constante
- Utiliser la buse vapeur d'une machine à café professionnelle et monter une mousse de lait
- Réaliser une large carte de boissons café (espresso, lungo, flat white, cappuccino, latte macchiato,...)
- Réaliser quelques bases du latte art comme le cœur
- Appliquer la réglementation hygiène et sécurité en vigueur
- Assurer un service derrière un comptoir

- Décrire commercialement les produits préparés, ainsi qu'assurer un discours café auprès des clients
- Entretenir le matériel utilisé.

MODULE 2 : MÉTHODES DOUCES

Présentation des différentes méthodes d'extraction. Explication, démonstration et mise en pratique.

Chemex, Dripper, French Press, Cold Brew.

Objectif : maîtriser les extractions douces et leur valorisation commerciale.

À l'issue du module **méthodes douces**, vous êtes capable de :

- Régler les paramètres initiaux (granulométrie, température, quantités) en fonction de la méthode douce choisie
- Analyser de manière sensorielle la qualité de vos extractions, puis adapter vos paramètres pour modifier les saveurs de ces dernières
- Réaliser correctement une Chemex, un dripper, une french press, un cold brew ou encore un AeroPress.
- Tenir un discours café auprès de vos clients et les conseiller sur la méthode adaptée à leur besoin

MODULE 3 : Formation "LATTE ART"

- Niveau 1

Apprentissage des bases du latte art : cœur, tulipe, rosetta.

Objectif : acquérir la gestuelle et la technique du free pour.

- Niveau 2

Figures complexes : cygne, tulipe inversée, envol.

Objectif : perfectionner sa créativité et constance.

Après avoir suivi les modules **Latte Art**, vous êtes en mesure de :

- Réaliser une mousse de lait à l'aide d'une buse vapeur
- Réaliser les recettes traditionnelles du cappuccino, latte, flat white
- Réaliser les figures de base du latte art tels que le cœur, la tulipe et la rosetta
- Réaliser des figures en combinant les techniques de latte artiste : "free pour", "etching" ou "topping"
- Réaliser des figures plus complexes telles que la tulipe inversée, le cygne et l'envol du cygne (après le second module, en fonction de votre expérience)
- Définir une figure libre et la réaliser (après le second module, en fonction de votre expérience) 8 Info

4. Méthodes pédagogiques

Démonstrations pratiques, apprentissage expérientiel, feedback personnalisé, études de cas et suivi individuel.

5. Modalités d'évaluation

Observation continue, quiz de validation, évaluation finale pratique (espresso et latte art), attestation de formation délivrée.

6. Informations pratiques

Durée totale : 1 à 6 jours – Effectif : 4 participants maximum – Lieu : Bordeaux, Paris ou sur site

7. Conclusion

La formation Barista Formezvoo.com combine savoir-faire technique, sensibilité sensorielle et esprit entrepreneurial. Encadrée par un formateur reconnu, elle vise à professionnaliser et valoriser le métier de barista tout en accompagnant les projets professionnels des apprenants.