



FORMATION PROFESSIONNELLE

BARISTA

Maîtriser les gestes et les techniques du café

Découverte, perfectionnement et expertise en café de spécialité

<p>DURÉE</p> <p>2 Jours</p> <p>14 heures</p>	<p>EFFECTIF</p> <p>4 participants</p> <p>maximum</p>	<p>LIEUX</p> <p>Bordeaux</p> <p>Paris ou sur site</p>
---	---	--

Programme pédagogique détaillé

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Intitulé	Barista — Maîtriser les gestes et les techniques du café
Durée	2 jours — 14 heures
Effectif	4 participants maximum
Lieux	Bordeaux, Paris ou sur site client
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.
Prérequis	Aucun prérequis pour le niveau 1. Une première expérience dans le service ou la restauration est recommandée pour les niveaux supérieurs.

VOTRE FORMATEUR

Théo Cherrier — *Vice-Champion de France Latte Art 2022*

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le participant 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.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- ✓ Alternance d'apports théoriques et de pratiques
- ✓ Démonstrations pratiques
- ✓ Apprentissage expérientiel
- ✓ Coaching personnalisé et feedback individuel
- ✓ Études de cas et suivi individuel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- ✓ Observation continue tout au long de la formation
- ✓ Quiz de validation des acquis
- ✓ Évaluation finale pratique (espresso et latte art)
- ✓ Attestation de formation délivrée

LES MODULES DE FORMATION

Trois modules complémentaires structurés en niveaux progressifs, à combiner selon les objectifs de chaque apprenant.

MODULE

1

Barista

2 jours de formation — découverte et perfectionnement

NIVEAU 1 Découverte

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

► **Objectif** : Acquérir les bases du métier.

NIVEAU 2 Perfectionnement

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, etc.
- ✓ 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 et tenir un discours café auprès des clients.
- ✓ Entretien du matériel utilisé.

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

Méthodes abordées :

- Chemex
- Dripper
- French Press
- Cold Brew
- AeroPress

► **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.
- ✓ Réaliser correctement une Chemex, un dripper, une French Press, un Cold Brew ou un AeroPress.
- ✓ Tenir un discours café auprès de vos clients et les conseiller sur la méthode adaptée à leur besoin.

MODULE

3

Latte Art

Acquérir la gestuelle, perfectionner la créativité

NIVEAU 1 Bases du latte art

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

► **Objectif** : *Acquérir la gestuelle et la technique du free pour.*

NIVEAU 2 Figures complexes

Figures complexes : cygne, tulipe inversée, envol.

► **Objectif** : *Perfectionner sa créativité et sa 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 et flat white.
- ✓ Réaliser les figures de base du latte art : cœur, tulipe et rosetta.
- ✓ Réaliser des figures en combinant les techniques de latte artiste : « free pour », « etching » ou « topping ».
- ✓ Réaliser des figures plus complexes : tulipe inversée, cygne et envol du cygne (après le second module, selon votre expérience).
- ✓ Définir une figure libre et la réaliser (après le second module, selon votre expérience).

À PROPOS DE LA FORMATION

UNE APPROCHE COMPLÈTE DU MÉTIER

La formation Barista Formezvoo 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.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Un aménagement spécifique peut être étudié selon les besoins. N'hésitez pas à nous contacter en amont pour échanger sur vos besoins.

COMMENT S'INSCRIRE ?

Trois moyens simples pour vous inscrire à cette formation :



PAR EMAIL

contact@formezvoo.com



PAR TÉLÉPHONE

09 70 70 01 03



CONVOCATION

Transmise avant le démarrage