



FORMATION PROFESSIONNELLE

BARISTA

Maîtriser les gestes et les techniques du café

Initiation découverte — 1 journée

DURÉE
1 journée
7 heures

EFFECTIF
4 participants
maximum

LIEUX
Bordeaux
Paris ou sur site

Programme pédagogique détaillé

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Intitulé	Barista — Maîtriser les gestes et les techniques du café (Initiation)
Durée	1 journée (7 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, professionnels de la restauration, porteurs de projet, entrepreneurs souhaitant ouvrir un coffee shop.
Prérequis	Aucun prérequis. Une première expérience en service ou restauration est un plus.

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.
- **Extraire** un espresso avec une routine adaptée et une qualité constante.
- **Réaliser** une mousse de lait à la buse vapeur d'une machine professionnelle.
- **Préparer** les recettes classiques : espresso, lungo, flat white, cappuccino, latte macchiato.
- **Réaliser** la figure de base du latte art : le cœur.
- **Appliquer** la réglementation hygiène et sécurité, et entretenir le matériel.
- **Décrire** commercialement les produits préparés auprès des clients.

PROGRAMME DÉTAILLÉ — 1 JOURNÉE

La journée alterne théorie et pratique sur la machine espresso professionnelle, avec un coaching personnalisé en effectif réduit (4 participants maximum) pour garantir un temps de manipulation optimal.

M A T I N

3 h 30

Le café et l'extraction espresso

Accueil et introduction

30 min

- Tour de table, recueil des attentes et présentation du programme.
- Découverte du monde du café : origines, variétés et terroirs.
- Rôle et positionnement du barista dans le service.

Calibration du moulin et extraction de l'espresso

1 h 30

- Découverte du matériel : machine espresso professionnelle et moulin à café.
- Calibrer un moulin à café professionnel pour obtenir un résultat en tasse équilibré.
- Routine d'extraction d'un espresso : dosage, tassage, temps d'extraction.
- Atelier pratique : premières extractions guidées par le formateur.

Mousse de lait et boissons lactées

1 h 30

- Utiliser la buse vapeur d'une machine à café professionnelle.
- Monter une mousse de lait : texture, température, microbulles.
- Recettes traditionnelles : cappuccino, latte, flat white, latte macchiato.
- Atelier pratique : réalisation de l'ensemble de la carte de boissons lactées.

Pause déjeuner

Initiation au latte art
1 h 30

- Présentation des techniques du latte artist : free pour, etching, topping.
- Apprentissage de la gestuelle du free pour.
- Réalisation de la figure de base : le cœur.
- Atelier pratique encadré : entraînement à la répétition pour la constance du geste.

Hygiène, sécurité et entretien du matériel
45 min

- Réglementation hygiène et sécurité en vigueur derrière un comptoir.
- Routine d'entretien quotidien de la machine espresso et du moulin.
- Bonnes pratiques de service et tenue d'un poste barista.

Discours café et conseil client
30 min

- Décrire commercialement les produits préparés.
- Tenir un discours café auprès des clients : origines, profils sensoriels, suggestions.

Évaluation finale et clôture
45 min

- Quiz de validation des acquis (théorie).
- Évaluation pratique : extraction d'un espresso + réalisation d'un cœur en latte art.
- Bilan individuel et collectif, remise de l'attestation de formation.

MÉTHODES ET MODALITÉS

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et de pratiques.
- Démonstrations en direct par le formateur.
- Apprentissage expérientiel sur la machine espresso professionnelle.
- Coaching personnalisé et feedback individuel (4 participants maximum).
- Études de cas et suivi individuel.

MOYENS ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Machine espresso professionnelle et moulin à café professionnel.
- Café, lait et accessoires barista fournis pour les ateliers pratiques.
- Support de formation remis aux participants.
- Démonstrations guidées sur l'ensemble des gestes abordés.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Observation continue tout au long de la formation.
- Quiz de validation des acquis.
- Évaluation finale pratique : extraction espresso et réalisation d'un cœur en latte art.
- Attestation de formation délivrée à l'issue de la journée.

ACCESSIBILITÉ

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