

---

## Programme de formation Barista et caféologie

---

**Domaine :** Technique

**Objectifs :**

- Assimiler les connaissances essentielles du Barista
- Acquérir les connaissances de bases en caféologie.

**Pré-requis :** Connaissances élémentaires de l'environnement d'un bar

**Public :** Personnel de bar en Café – Hôtellerie – Restauration

**Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :**

Apports théoriques et applications pratiques.

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide de l'animateur.

Stage basé principalement sur des exercices pratiques autour des recettes réalisées : explications, réalisation, présentation, dégustation et critique des réalisations, analyse sensorielle, comparatif sur les produits utilisés, en condition réelle avec quelques apports théoriques.

Remise d'un livret pédagogique (ou fiches techniques) remis à chaque participant.

**Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :**

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

**Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :** Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

**Modalité de suivi de l'action de formation :** Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

**Détail du programme :**

### CAFEOLOGIE

- Caféculture (climat, plantation, récolte, extraction du grain)
- Marché du café
- Comment déguster ? Sentir les arômes
- Dégustation œnologique de cafés de terroir
- La torréfaction
- Les types de café, leur caractéristique, origines etc..
- La maintenance de la machine et du moulin

## PARTIE BARISTA

- L'environnement du Barista
- Protocole de réglage moulin à doseur
- Protocole de réglage moulin doserless
- Distribution et tassage
- L'impact de la torréfaction
- Réalisation de cappuccino
- De l'arbre à la tasse : les variétés, les process...
- Paramètres remarquables du grain
- Adapter les paramètres d'extraction aux différents grains
- Interpréter un grain de différentes façons
- Initiation à la dégustation
- L'eau et les systèmes de filtration
- Les meules et la mouture
- Initiation au montage de lait
- Les ustensiles
- Contrôle de la qualité
- Techniques de montage
- Température et conservation
- Les boissons à base de café
  - Le Macchiato
  - Le Cappuccino Traditionnel
  - Le Flat White
  - Le Latte Macchiato
  - Etc

**Sanction de la formation** : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)