

# BARISTA - THEISTA



Thème : Bar Service - Barista  
Formacode : 42716



## Objectifs

### A la fin de la formation, le stagiaire:

- Aura acquis les connaissances et techniques de base de l'analyse sensorielle et de la dégustation autour du café et du thé
- Saura régler, utiliser et entretenir le matériel
- Sera capable de réaliser une extraction à chaud, à froid et des infusions dans les règles de l'art
- Sera capable de reproduire les recettes de boissons à base de café, thé et infusions
- Sera capable de réaliser un motif simple de latte art
- sera capable de proposer une offre variée de boissons à base de café / thé / infusion

## Programme

### 1. PARCOURS INITIATIQUE ET DÉCOUVERTE DU MONDE DU CAFE

Histoire du café

Pays de production, caractéristiques Arabica / Robusta et influence des terroirs

Production / Fabrication : de l'arbre à la tasse.

Présentation du matériel : machine, matériel, ustensiles

Analyse sensorielle, techniques de dégustation

Tendances de consommation en France et dans le monde

### 2. EXTRACTION SUR MACHINE A PERCOLATION

Réglage du moulin - Réglages d'une machine

Extraction classique : ristretto, espresso, doppio, lungo

Mousse de laits (de vache et laits végétaux) : Texture, densité.

Equilibre mousse de lait / café et extraction : noisette, flat white, crème, latte, cappuccino, macchiato

Autres boissons aromatisées

Initiation au latte art : motif simple

### 3. EXTRACTIONS DOUCES DU CAFE

Différentes extractions : Chemex, Hario, cafetière à piston, moccamaster

Réalisation de : cold brew, café frappé, café glacé, iced moka, cascara

### 4. PARCOURS INITIATIQUE ET DÉCOUVERTE DU MONDE DU THE / INFUSIONS

Histoire du thé

Pays de production, caractéristiques et influence des terroirs

Production / Fabrication : de l'arbre à la tasse.

Présentation du matériel : machine, matériel, ustensiles

Analyse sensorielle, techniques de dégustation

Tendances de consommation en France et dans le monde

### 5. INFUSIONS

Différentes infusions : thé blanc, thé vert, thé noir, roibos, infusion.

Analyse des influences : type de thé, température de l'eau, temps d'infusion, dureté de l'eau

Réalisation de boissons classiques chaudes et froides. Réalisation de bubble teas.

Particularité du thé matcha

Zoom sur les boissons fermentées à base de thé

### 6. CARTE DE BOISSONS

Raisonner et construire une carte de boissons



## Public

Salariés des entreprises HCR

## Pré-Requis

Aucun

## Conditions d'accès

Aucune

## Modalités de Formation

Présentiel

## Durée

21 heures

## Effectif par Session

En Intra: 2 à 12 stagiaires

En Inter: 6 à 12 stagiaires

## Lieux de Formation

Ile de France

## Financement

Financement total ou partiel par la branche professionnelle (AKTO)

Inter: 525€ HT/ stagiaire

Intra: 1350€ HT/ jour

## Accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap ou si vous avez une particularité à déclarer, contactez notre référent Handicap au 06.98.18.13.12

## Validation

Attestation nominative de formation

## Documentation

Livret stagiaire, Documents en ligne

## Formateurs

Nir Chouchana, Magda Brodzinska,  
Rudy Joseph DUPUY



VERSION: 0121-8  
MAJ 06/01/2024

AFTER ALL – 12 Boulevard de Vincennes – 94120 Fontenay Sous Bois – Tel : 06.98.18.13.12  
Siret : 804 281 756 000 28

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 11 94 08804 94 auprès du préfet de la région IDF  
Enregistrement au répertoire ROFHYA sous le n° 11 0376 43 2014

## BARISTA - THEISTA



Thème : Barista  
Formacode : 42716



**Note générale 2023:**  
**100%**

**Nombre de candidats formés:**  
**17**



**Atteinte des objectifs: 100%**



**Outils et matériels  
pédagogiques: 100%**



**Support de cours: 100%**



**Locaux: 100%**



**Appréciation de  
l'organisme de formation:**  
**100%**



**Note globale: 5/5**

### Méthodes et Moyens Pédagogiques

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'Interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

#### Documentation / Supports pédagogiques:

Documents et supports de formation projetés, Exposés théoriques et techniques. Ateliers pratiques individuels et collectifs à l'appui de fiches techniques, Quiz en salle, Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

#### Nature des travaux demandés aux participants:

Analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions, reproduction de techniques et recettes, élaboration de fiches techniques

#### Matériels utilisés:

Salle de formation et Plateau Technique entièrement équipés de machines et matériels professionnels, Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1paperboard, 1 tableau, Accès Wifi  
Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

### Modalités d'évaluation des Connaissances

Le stagiaire est évalué tout au long de la formation par sa capacité à reproduire les techniques et recettes et par le biais d'une évaluation écrite en fin de formation sous forme de QCM dont la correction est effectuée à haute voix.

### Modalités d'évaluation de l'appréciation des Participants

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de formation, visant à évaluer son appréciation au regard de la formation, du formateur, du lieu. **Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit, récupéré à la fin de la formation.**

### Modalités d'inscription

L'inscription se fait sur dossier, elles sont clôturées 7 jours avant le démarrage de la formation. Nous restons à votre disposition pour étudier tout ajout de dernière minute.