

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 DECOUVERTE 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



BARISTA - THEISTA



Thème : Barista
Formacode : 42716



RESULTATS A VENIR EN 2023

Note générale

Nombre de candidats formés



Atteinte des objectifs



Outils et matériels
pédagogiques



Support de cours



Locaux



Appréciation de
l'organisme de
formation



Note globale

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.