

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

Presentation - tour de table - mise en contexte (0H25)

1 Parcours initiatique et découverte du monde du CAFE (2h)

- Histoire du café. Tendances de consommation en France et dans le monde
 - 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

2 Extraction sur machine à percolation (5h50)

- Réglage du moulin - Réglages d'une machine
- Extraction classique : ristretto, espresso, doppio, lungo
- Mousse de laits (de vache et laits végétaux) : Texture, Température, densité.
- Equilibre mousse de lait / café et extraction : noisette, flat white, crème, latte, cappuccino, macchiato
- Autres boissons aromatisées. Alternative au café (adaptogène)
- Initiation au latte art : motif simple

3 Extractions douces du café (1h)

- 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 thé / infusions (2h15)

- Histoire du thé
- Pays de production, caractéristiques et influence des terroirs
- Production / Fabrication : de l'arbre à la tasse.
- Différentes infusions : thé blanc, thé vert, thé noir, roibos, infusion.



Public

Salariés des entreprises HCR



Pré-requis

Aucuns pré-requis nécessaires

MODALITÉS



Présentiel

14 heures sur 2 jours



Effectif par session

En INTRA : 2 à 12 stagiaires
En INTER : 4 à 12 stagiaires



Lieu

France



FINANCEMENT

Contactez-nous pour en savoir plus !



VALIDATION

Attestation nominative de formation



DOCUMENTATION

Livret stagiaire, documents en ligne



FORMATEURS

Formateurs Barista-Théista



BARISTA - THEISTA

Thème : Bar Service - Barista

Formacode : 42716



- Analyse des influences : type de thé, température de l'eau, temps d'infusion, dureté de l'eau
- Réalisation de boissons classiques chaudes et froides à base de thé/infusion.
- Analyse sensorielle, techniques de dégustation
- Tendances de consommation en France et dans le monde
- Particularités du thé matcha et du Ube

5 Création de carte de boissons – storytelling (1h)

- Raisonner et construire une carte de boissons : Boissons classique et boissons gourmandes
- Création d'une boisson signature (Guide de bonnes pratiques pour créer)

6 Challenge fin de fin de formation (1H15)

- Tirage au sort : 1 base - 1 contenant - 1 contrainte
- Evaluation STORYTELLING - REALISATION - EQUILIBRE FINAL - MISE EN SCENE ET SERVICE

Clôture (0H15)

MÉTHODE 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, Extraits réglementaires, Exposés théoriques,
- Étude de cas concrets, Mise en situation

Nature des travaux demandés aux participants :

- Analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions

Matériels utilisés :

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

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Le stagiaire est évalué tout au long du stage, par des jeux de rôle, des mises en situation, des cas pratiques et par le biais d'une évaluation écrite en fin de stage 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 stage, visant à évaluer son appréciation au regard du stage, du formateur, du lieu. Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit ou dématérialisée, récupéré à la fin de la formation.