

Possibilité d'intervenir dans vos locaux sur ce thème, dates et conditions : nous consulter

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30

**Session intra-entreprise
& sur mesure**
Nous consulter

Opérateur de compétences

Thématique

- Bar - service

Action de formation

- Barista

Objectifs généraux

- Connaître les grands terroirs et les grandes familles de produits (café, thé, lait).
- Maîtriser le vocabulaire de la dégustation.
- Savoir utiliser et entretenir le matériel.



Objectifs pédagogiques

- Connaître les grandes familles de produits
- Utiliser les matériels traditionnels pour la réalisation des boissons
- Utiliser le vocabulaire de la dégustation pour développer les ventes
- Réaliser les boissons chaudes et froides à base de café et de thés en respectant les règles d'hygiène
- Réaliser des motifs avec la technique du "Latte Art"

Contenus de la formation

Connaître les univers du café et du thé de la plantation à la tasse

- Situer l'histoire et la géographie des boissons chaudes
- Comparer les différents styles de consommation
- Le vocabulaire à connaître pour chaque univers : cafés : arabica, robusta - thés : les différentes couleurs et parfums

Maîtriser l'utilisation des matériels et appliquer les règles d'hygiène

- Manipuler correctement les machines à espresso
- Analyser l'espace de travail et vérifier l'hygiène du matériel
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène en vigueur

Savoir servir et valoriser des boissons chaudes

- Réaliser différents types de cafés : espresso, serré, long, allongé, américain, macchiato, noisette
- Les boissons au thé
- Les nouveaux mocktails

Proposer des réalisations à base de laits

- Les techniques de montage
- Les protéines du lait
- Les différentes températures

Réaliser et créer une production "Coffee mixology"

- Concevoir de nouveaux mocktails
- Créer des cocktails sans alcool
- Utiliser sauces, sirops et toppings pour enrichir les boissons

S'initier au Latte art

- Exécuter l'art de la décoration du cappuccino
- Pratiquer le free pouring, le painting et le topping

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- Pour les salariés de la branche

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- Pour les TNS

Via le [formulaire d'AGEFICE](#)

Coût

850 €, prix net

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants : analyse de supports de vente et études de cas. Jeux de rôle sur les techniques de service et comportements aidant à la commercialisation.
- Nombreuses productions réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
- Remise d'un livret pédagogique.
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

Disponible sur notre site cefppa.eu

