Restaurants et bars

Atelier café

Mardi 15 et mercredi 16 octobre 2024
2 jours, soit 14 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

En collaboration avec les Cafés Reck
animé par un Chef Barista

Objectifs pédagogiques

- Connaitre 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

Définir les principaux critères de qualité d'un service
- Qualité du produit servi,
- Exécution,
- Relation avec la clientèle

Connaître les univers du café et du thé de la plantation à la tasse
- L'histoire et la géographie des boissons chaudes
- Les différents styles de consommation du café et du thé
- Le vocabulaire à connaitre pour chaque univers : cafés : arabica, robusta - thés : les différentes couleurs et parfums

Maîtriser l'utilisation des matériels et appliquer les règles d'hygiène
- Les machines à expresso,
- Analyse de l'espace de travail et hygiène du matériel

Savoir servir des boissons chaudes
- Les différents cafés : Expresso, 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"
- Les cocktails sans alcool
- Les sauces, les sirops, les toppings

S'initier au Latte art
- L'art de la décoration du cappuccino
- Free pouring, Painting et Topping: techniques

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

www.cefppa.eu
Tél : (+33)3 90 40 05 19
e-mail : fpc@cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence auprès de la Préfecture : 42 67 015 14 67

Restaurants et bars

Atelier café

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

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale