

## Possibilité d'intervenir dans vos locaux

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**Avec Matthieu  
KICKINE**  
animé par un Chef Barista-  
Cafés Reck

## 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

- Identifier les éléments de qualité du produit servi
- Développer la relation avec la clientèle

### 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 expresso
- 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 : 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"

- 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](mailto:fpc@cefppa.eu)

En ligne sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- Pour les salariés de la branche  
Via le portail des actions de branche AKTO [espaceformation.akto.fr](http://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

