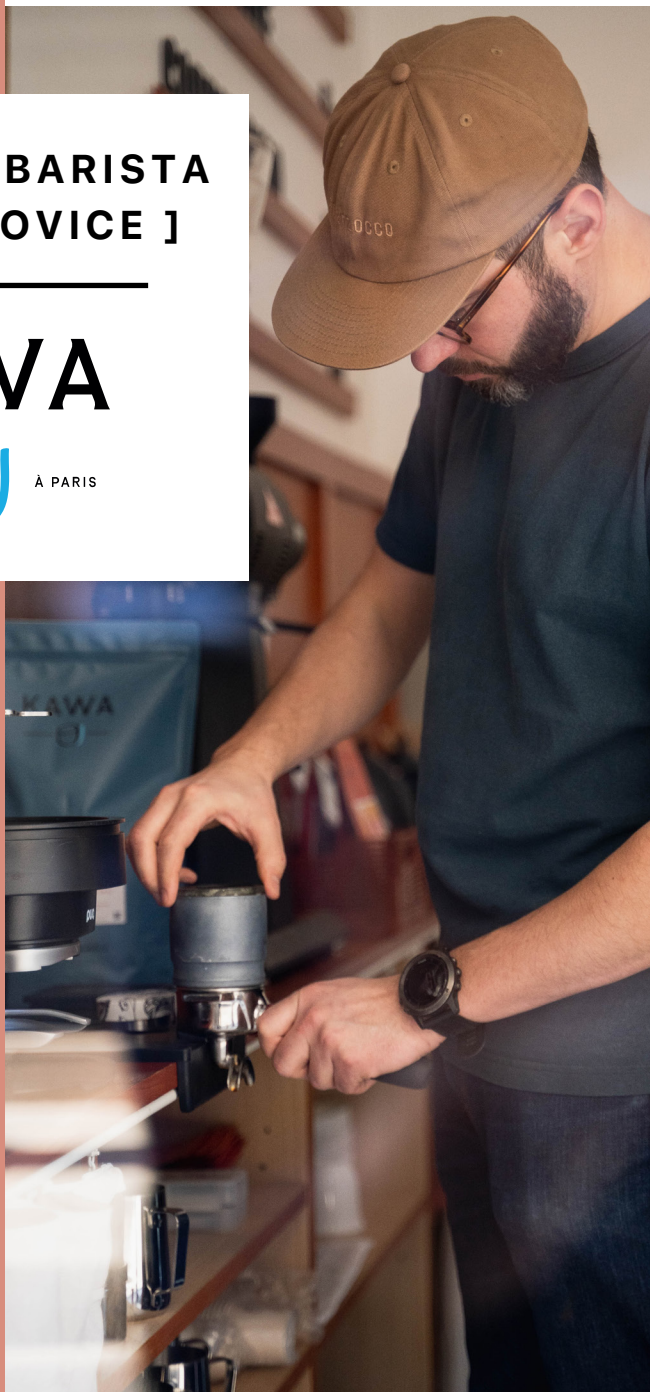


**FORMATION BARISTA
[NIVEAU NOVICE]**

KAWA

TORRÉFIÉ  À PARIS



OBJECTIFS

- Expliquer le métier de Barista
- Analyser le café et sa variété
- Choisir la méthode d'extraction du café adéquate à la variété de café
- Identifier les outils nécessaires à la pratique de l'activité de barista
- Optimiser l'agencement du plan de travail du barista
- Identifier les différents types de moulins et les utiliser
- Doser la quantité de café nécessaire à la confection d'un espresso
- Tasser le café en utilisant le bon procédé
- Appliquer une recette d'espresso
- Indiquer les étapes de mise en œuvre de la méthode douce relative au café filtre
- Réaliser un café filtre en utilisant la méthode douce
- Expliquer le protocole d'utilisation des différents laits dans l'élaboration de préparations lactées Réaliser des préparations lactées en utilisant différent types de lait
- Comparer les différentes préparation à l'aide du goût

INFOS PRATIQUES

Durée de la formation : 2 jours (14h).

Lieu de formation : 189 rue d'Aubervilliers, 75018 Paris
Voie A, Porte 20.

Nombre de personnes participantes : 6 personnes.

Qui peut prétendre à cette formation : Toutes personnes souhaitant acquérir les compétences de bases à la pratique du métier de Barista.
Il n'y a pas de prérequis nécessaire.

Tarif : 800 €.

Type de formation : Présentielle avec un délai de 1 mois d'inscription.

Contact et accessibilité : Pour toute demande d'inscription à la formation merci d'envoyer un mail à pro@kawa.coffee et retrouver l'ensemble de nos formations sur <https://shop.kawa.coffee/>.

Pour toute demande d'accompagnement ou d'aménagement merci de contacter Raphaël Sanneh ; raphael@kawa.coffee le référent
Accessibilité aux personnes en situation de handicap.

Cofondateur et responsable du site : alexis@kawa.coffee.



PROGRAMME

JOUR 1

Slot 1 :

- Présentation des formateurs
 - Présentation des actions mises en oeuvre pour répondre aux besoins des apprenants.
 - Présentation de la formation et de ses objectifs
 - Présentation du formateur
 - Tour de table des apprenants
 - Distribution du livret de formation
-

Slot 2 :

- Introduction et explication du Barista
 - Explication du métier de Barista
-

Slot 3 :

- Origines et variétés
 - Méthodes de traitement
 - Analyses sensorielles
 - Torréfaction, CO², solubilité et extraction
-

Slot 4 :

- L'agencement d'un café
- Mise en place et stratégie opératoire
 - Bilan de fin de journée

PROGRAMME

JOUR 2

Slot 5 :

- Les types de moulin
 - Recettes espresso
 - Doser, tasser : les diverses techniques
-

Slot 6 :

- La température
 - Pré-infusion
 - Les étapes de l'extraction
 - Le cycle de l'extraction et son interprétation organoleptique
 - Les procédés de versement de l'eau bouillante
 - Recette - Relation ration eau / café.
-

Slot 7 :

- Les traitements du lait
 - Composition du lait
 - Le rôle des protéines
 - Laits alternatifs
 - Détérioration du lait
-

Slot 8 :

- Administratif
- Evaluation de la formation

MODALITÉS

Méthodes mobilisées :

- Démarche inductive
 - Démarche déductive
 - Méthode active, démonstrative et affirmative
-

Evaluation de l'action :

- Evaluation formative tout au long de la formation
 - Evaluation de la prestation de formation «à chaud»
 - Evaluation des acquis au regard des objectifs attendus «à froid» après 3 mois
-

Mode de diffusion :

- Formation téléchargeable sur notre site internet.