

BARISTA



Cette formation propose une immersion complète dans l'univers du café appliqué à la restauration gastronomique. Elle permet d'acquérir les fondamentaux du café, de maîtriser les techniques essentielles du métier de barista et d'intégrer le café comme un véritable levier de valorisation de l'expérience client, en développant une approche sensorielle, technique et créative des accords café & mets.

LA FORMATION

DURÉE

2 JOURS

PRIX NET DE TAXE

Le prix de la formation est donné à titre indicatif.

Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.

MODALITÉS DE LA FORMATION

100% en centre.

PRÉREQUIS

- ✓ Professionnel
- ✓ Passionné

POUR QUI ?

Personnes souhaitant évoluer dans les métiers de la cuisine au sein de structures telles que celles :

- Traditionnelle
- Gastronomique
- Collectivité
- Évènementielle

Accessibilité ?

Accessible aux PSH.
Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé pour faciliter leur parcours

OBJECTIFS

- Identifier les différentes origines, variétés et méthodes de transformation du café.
- Maîtriser les techniques d'extraction et les réglages nécessaires à la réalisation d'un café de qualité.
- Développer les compétences techniques liées au travail du lait et à la réalisation de boissons caféinées.
- Construire une offre café cohérente et différenciante adaptée à la restauration gastronomique.

PROGRAMME DE FORMATION

01. Analyse sensorielle et dégustation des différents profils aromatiques.
02. Réglages de la mouture et principes d'extraction.
03. Réalisation de l'espresso et des principales boissons à base de café.
04. Travail du lait, textures et initiation au latte art.
05. Accords café & mets : desserts, chocolats, fromages et associations gastronomiques.
06. Création de boissons signatures et valorisation de l'offre café en restauration.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de sélectionner, préparer et servir un café de qualité, de maîtriser les techniques fondamentales du métier de barista, de proposer des accords café & mets adaptés et de valoriser une offre café différenciante au sein d'un établissement de restauration.

CERTIFICATION

Une attestation de formation « Barista » sera délivrée par l'AFPA.

LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour connaître les autres formations de l'institut des arts culinaires marins, consultez le site internet : L'Institut des Arts Culinaires Marins en Normandie - L'art de cuisiner la mer - École AFPA

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers, joignable au 02.33.10.19.90

LE + FORMATION

- ✓ Une approche gastronomique du café adaptée aux exigences de la restauration.
- ✓ Acquisition des techniques professionnelles de préparation et de service.
- ✓ Développement des compétences sensorielles autour du café.
- ✓ Création d'accords café & mets innovants.
- ✓ Valorisation de l'expérience client grâce à une offre café premium.

RÉFÉRENCE AFPA

...

Taux de satisfaction :
Mesuré à l'issue des premières sessions.



INSCRIVEZ-VOUS

POUR EN SAVOIR PLUS

afpa.fr

3936

Service gratuit
+ prix appel

ACCÈS À LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Information individuelle et collective,
- Dossier de demande de formation,
- Identification, voire évaluation des acquis,
- Inscription sur demande selon les sessions programmées, avec information préalable sur la formation et accueil des participants incluant un tour de table en début de session.
- Vous pouvez consulter en ligne les dates programmées pour chaque formation et contacter un responsable de l'institut des arts culinaires marins pour plus d'informations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Évaluation des acquis en cours de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé ;

Moyens pédagogiques :

Kit Pédagogique - Documents écrits –
Diaporama - Supports « clé en main » -
Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Une cuisine neuve avec des équipements de qualités
- Des salles informatiques, équipées
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur...
- Ressources documentaires

Plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme aux règles d'hygiène, continuellement adapté aux évolutions technologiques et réglementaires du métier.

QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs professionnels de la formation ainsi qu'une expérience professionnelle adéquate.

Parmi eux vous retrouverez selon les formations des MOF, champion du monde, chef étoilé...

INSTITUT DES
ARTS CULINAIRES MARINS

FORMEZ-VOUS À L'EXCELLENCE



L'ART DE CUISINER
LA MER