

PLANNING DE FORMATION BARISTA

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	Introduction et explication du Barista Le métier de Barista Découverte de l'univers du café	L'espresso Parfait: - Mouture - Dosage - Arasage - Tassage - Extraction - Réglage	Les boissons à base de café: - Le Dopic - Le Lungo - Americano - Cubano	Le Lait: - Technique de montage - Partage dans différents récipients	Cappuccino: - Réalisation d'un Cappuccino Traditionnel
10h	Histoire du café Origine Culture & Botanique		Réalisation de plusieurs boissons simultanément		
11h	Transformation Le café et la santé				
12h	REPAS				
13h	Introduction au monde du café: - Espace de travail - Techniques d'extractions - Le moulin	Visite de la torréfaction Bibal - explication / démonstration par le maître torréfacteur	Le Lait: - Les ustensiles - Contrôle de la qualité - Technique de montage - Température et conservation	Les boissons à base de café et Lait: - Le Macchiato - Le Cappuccino - Le Latte - Le Mocha - Le Flat White	Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop
14h	- Fraicheur et Conditionnement		Réalisation de plusieurs boissons simultanément		
15h	Presentation des boissons traditionnelles à base de café				
15h30	NETTOYAGE ET ENTRETIEN Nettoyage / Utilisation du Backflushing				
16h	FIN DE JOURNÉE				