

PLANNING DE FORMATION PRO 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	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	- Le moulin - Fraicheur et Conditionnement				
15h	Présentation des boissons traditionnelles à base de café			Réalisation de plusieurs boissons simultanément	
15h30	NETTOYAGE ET ENTRETIEN Nettoyage / Utilisation du Backflushing				
16h	FIN DE JOURNÉE				

PLANNING DE FORMATION PRO BARISTA

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h					
10h	<p>Le Latte Art:</p> <p>Explication des différentes techniques</p> <p>Démonstration du formateur</p>	<p>Le Latte Art:</p> <p>Utilisation du Painting - Réalisation de différents designs</p>	<p>Le Latte Art:</p> <p>Utilisation du Free Pouring - Réalisation d'une Tulipe</p>	<p>Le Latte Art:</p> <p>Utilisation du Free Pouring - Réalisation d'une Tulipe</p>	<p>Latte Art:</p> <p>- Réalisation de différents designs</p>
11h					
12h	REPAS				
13h					
14h	<p>Le Latte Art:</p> <p>Utilisation du Topping - Réalisation de différents designs</p>	<p>Le Latte Art:</p> <p>Utilisation du Free Pouring - Réalisation d'un Coeur</p>	<p>Les méthodes douces:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cafetière à Piston - Hario V60 - Chemex - Aeropress - Cafetière à dépression <p>Réalisation, dégustation puis analyse.</p>	<p>Thés et infusions:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spécificité - Rituel de service 	<p>Entrainement avant évaluation:</p> <p>Réalisation d'une commande</p>
15h					<p>Examen de fin de formation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - QCM - Epreuve pratique
15h30	<p>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</p> <p>Nettoyage / Utilisation du Backflushing</p>				<p>Remise du certificat</p>
16h	FIN DE JOURNÉE				

PLANNING DE FORMATION PRO BARISTA

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	Introduction et explication des Mocktails				
10h	Découverte du matériel de bar (nom et utilisation)	Accueil du client et Conseil	Les Mocktails Végétales Recettes essentiellement à base de légumes - Detox - Bien être - Anti-âge	Les Ice Tea Recettes essentiellement à base de Thé - Différent Thé - Différente aromatisation	Atelier Créations
11h	Les règles de la création de Cocktail (Mixologie)				
12h	REPAS				
13h	Techniques de verses en Free Pouring				
14h	Apprentissage des dosages 20ml - 40ml - 50ml	Réalisation maison: - Divers Sirops - Purées de Fruits - Thés Froids - Cafés Froids	Les Mocktails Fruités Recettes essentiellement à base de fruits - Smoothie - Milk Shake	Les Coffee Cocktails Recettes essentiellement à base de Café - Différent Café - Différente aromatisation	Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop
15h	Techniques de verses au Jigger				
16h	FIN DE JOURNÉE				