

# PLANNING DE FORMATION PRO BARISTA

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>9h</b>	Introduction et explication du Barista Le métier de Barista Découverte de l'univers du café		Réglage Moulin: - Mise en place	Réglage Moulin: - Mise en place	Réglage Moulin: - Mise en place
<b>10h</b>	Le café: son parcours de la terre et la tasse	L'espresso Parfait: - Mouture - Dosage - Arasage - Tassage - Extraction - Réglage	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 de plusieurs boissons simultanément	Cappuccino: - Réalisation d'un Cappuccino Traditionnel
<b>11h</b>					
<b>12h</b>	REPAS				
<b>13h</b>	Introduction au monde du café: - Espace de travail - Techniques d'extractions - Le moulin - Fraicheur et Conditionnement	Les boissons à base de café: - Le Doppio - Le Lungo - Americano - Cubano	Le Lait: - Technique de montage - Partage dans différents récipients	Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop	Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop
<b>14h</b>	Visite de la torréfaction Bibal - explication / démonstration par le maitre torréfacteur	Réalisation de plusieurs boissons simultanément			
<b>15h</b>					
<b>15h30</b>	NETTOYAGE ET ENTRETIEN Nettoyage / Utilisation du Backflushing				
<b>16h</b>	FIN DE JOURNÉE				

# PLANNING DE FORMATION PRO BARISTA

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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"> <li>- Cafetière à Piston</li> <li>- Hario V60</li> <li>- Chemex</li> <li>- Aeropress</li> <li>- Cafetière à dépression</li> </ul> <p>Réalisation, dégustation puis analyse.</p>	<p>Thés et infusions:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spécificité</li> <li>- Rituel de service</li> </ul>	<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"> <li>- QCM</li> <li>- Epreuve pratique</li> </ul>
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	Accueil du client et Conseil			
10h	Découverte du matériel de bar (nom et utilisation)	Techniques de réalisation de Cocktails Shaker / Blender / Direct	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 Apprentissage des dosages 20ml - 40ml - 50ml	Réalisation maison: - Sirops (Lavande, Badiane, Gingembre) - Purées de Fruits ( Ananas, Poire, Banane, Fraise et Framboise - Thés Froids (Anglais, Camomille, Jasmin, Bissap) - 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
14h					
15h	Techniques de verses au Jigger				
16h	FIN DE JOURNÉE				