

# PLANNING DE FORMATION FULL 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>16h30</b>	NETTOYAGE ET ENTRETIEN Nettoyage / Utilisation du Backflushing				
<b>17h</b>	FIN DE JOURNÉE				

# PLANNING DE FORMATION FULL BARISTA

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	<p>Le Latte Art:</p> <p>Explication des différentes techniques</p> <p>Démonstration du formateur</p>				
10h	<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>Latte Art:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation de différents designs</li> </ul>
11h					
12h	REPAS				
13h					
14h	<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'un Coeur</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 Rosetta</p>	<p>Entrainement avant évaluation: 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>
16h30	<p>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</p> <p>Nettoyage / Utilisation du Backflushing</p>				<p>Remise du certificat</p>
17h	FIN DE JOURNÉE				