

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	Réglage Moulin: - Mise en place	Réglage Moulin: - Mise en place	Réglage Moulin: - Mise en place
10h	Le café: son parcours de la terre et la tasse		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
11h					
12h	REPAS				
13h	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
14h	Visite de la torréfaction Bibal - explication / démonstration par le maitre torréfacteur	Réalisation de plusieurs boissons simultanément			
15h					
16h30	NETTOYAGE ET ENTRETIEN Nettoyage / Utilisation du Backflushing				
17h	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</p> <p>- Réalisation de différents designs</p>	<p>Le Latte Art:</p> <p>Utilisation du Free Pouring</p> <p>- Réalisation d'une Tulipe</p>	<p>Le Latte Art:</p> <p>Utilisation du Free Pouring</p> <p>- 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</p> <p>- Réalisation de différents designs</p>	<p>Le Latte Art:</p> <p>Utilisation du Free Pouring</p> <p>- 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
16h30	<p>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</p> <p>Nettoyage / Utilisation du Backflushing</p>				
17h	FIN DE JOURNÉE				

PLANNING DE FORMATION PRO BARISTA

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h					
10h	<ul style="list-style-type: none"> - Introduction et explication des Mocktails - Découverte du matériel de bar (nom et utilisation) - Les règles de la création de Cocktail (Mixologie) - Accueil du client et Conseil 	Réalisation maison: <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - Smoothie - Milk Shake 	Les Coffee Cocktails Recettes essentiellement à base de Café <ul style="list-style-type: none"> - Différent Café - Différente aromatisation 	Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop
11h					
12h	REPAS				
13h					
14h	<ul style="list-style-type: none"> -Techniques de verses au Jigger - Techniques de réalisation de Cocktails 	Les Mocktails Végétales Recettes essentiellement à base de légumes <ul style="list-style-type: none"> - Detox - Bien être - Anti-âge 	Les Ice Tea Recettes essentiellement à base de Thé <ul style="list-style-type: none"> - Différent Thé - Différente aromatisation 	Atelier Créations	Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop
15h	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de réalisation de Cocktails - Shaker / Blender / Direct 				
16h					Remise du certificat
17h	FIN DE JOURNÉE				