

ECOLE DU BAR
FORMATION
Barista



DÉCOUVREZ NOS FORMATIONS

Situé à **Montpellier**, notre centre propose des formations **flexibles**, de **1 à 4 semaines**, adaptées à vos besoins.

- ◆ **Apprenez les bases du métier de barista**
- ◆ **Maîtrisez les techniques du Latte Art sous toutes ses formes**

PASSEZ AU NIVEAU SUPÉRIEUR !



BLENDED LEARNING

7h en ligne / 28h présentiel

Initial

➡ **Devenez un Barista accompli** en maîtrisant la préparation des cafés incontournables comme l'**Espresso** et le **Cappuccino**.

- ◆ **Apprentissage des techniques fondamentales**
- ◆ **Introduction au Latte Art**
- ◆ **Manipulation du matériel professionnel**

Latte Art

➡ **Perfectionnez votre art du café** et **sublimez** vos créations.

- ◆ **Réservé aux baristas maîtrisant les bases** (pré-requis : formation Barista Initiale)
 - ◆ **Réalisation des principaux motifs du Latte Art**
 - ◆ **Développement de la précision et de la créativité**
- ★ Offrez à vos clients une expérience café unique, aussi belle que savoureuse !



100% PRÉSENTIEL

21h

Méthodes Douces



100% PRÉSENTIEL

14h

◆ **Développez votre expertise en café de spécialité** avec notre formation dédiée aux **méthodes d'infusion douce**.

☞ **Pour qui ?**

✦ **Baristas** et **Bartenders** souhaitant enrichir leurs compétences et affiner leur maîtrise des différentes techniques d'extraction.

🏆 **Ce que vous apprendrez :**

✓ **Techniques d'infusion manuelle** : French Press, V60, Chemex, AeroPress, Siphon, Clever Dripper & Cold Brew

✓ **Optimisation de l'extraction** pour révéler les arômes subtils de chaque café

✓ **Compréhension des variables essentielles** : mouture, température, ratio eau/café



Avancée

Cette formation combine les enseignements de **Latte Art** et des **méthodes d'extraction douce**.

◆ **Pour qui ?**

☞ **Baristas confirmés** ayant déjà maîtrisé les bases du métier (pré-requis : formation Barista Initiale).

🏆 **Ce que vous apprendrez :**

✓ **Latte Art avancé** : réalisation des motifs principaux et perfectionnement de la technique

✓ **Méthodes d'extraction douce** : V60, Chemex, AeroPress, French Press, Cold Brew & plus encore

✓ **Optimisation des extractions** pour révéler pleinement les arômes du café



100% PRÉSENTIEL

35h



100% PRÉSENTIEL

7h

Thés et Infusions

Découvrez l'univers des thés et infusions et développez votre expertise en boissons chaudes naturelles.

◆ **Ce que vous apprendrez :**

- ✓ **Identification des différentes variétés :** thés verts, noirs, blancs, oolong, infusions d'herbes (maté, verveine, etc.)
- ✓ **Maîtrise des techniques de préparation, service & présentation**
- ✓ **Connaissance des bienfaits et des propriétés spécifiques** de chaque type de thé et infusion

full Barista

Cette formation regroupe **les essentiels du métier de barista** en intégrant les enseignements des formations :

- ✓ **Barista Initiale**
- ✓ **Thés & Infusions**
- ✓ **Latte Art**
- ✓ **Méthodes Douces**

◆ **Ce que vous maîtriserez :**

- ✓ **Préparation des classiques du café :** Espresso, Cappuccino et bien plus
- ✓ **Techniques avancées de Latte Art sous toutes ses formes**
- ✓ **Méthodes d'extraction douce** (V60, Chemex, AeroPress, etc.)
- ✓ **Préparation et service des thés & infusions**
- ✓ **Gestion des stocks et des produits en coffee shop**
- ✓ **Normes d'hygiène et sécurité alimentaire**
- ✓ **Éco-gestes & optimisation des ressources et déchets**



BLENDED LEARNING

7h en ligne / 77h présentiel



Mocktails



100% PRÉSENTIEL

28h

Développez une offre innovante et raffinée de cocktails sans alcool !

◆ **Ce que vous apprendrez :**

- ✓ **Création d'une gamme exclusive de mocktails** pour enrichir votre carte
- ✓ **Techniques de préparation et de service** adaptées aux cocktails sans alcool
- ✓ **Mise en valeur des boissons** à travers des présentations élégantes et attractives

Pro Barista

Cette formation intègre les apprentissages de :

- ✓ **Barista Initiale**
- ✓ **Thés & Infusions**
- ✓ **Latte Art**
- ✓ **Méthodes Douces**
- ✓ **Mocktails**
- ◆ **Un programme complet pour une expertise totale :**
- ✓ **Préparation des cafés classiques :**
Espresso, Cappuccino et plus encore
- ✓ **Latte Art avancé** pour des présentations dignes des meilleurs coffee shops
- ✓ **Techniques d'extraction douce :**
V60, Chemex, AeroPress...
- ✓ **Connaissance et service des thés & infusions**
- ✓ **Création et mise en valeur de mocktails** pour diversifier votre offre
- ✓ **Gestion des stocks et optimisation des ressources**
- ✓ **Respect des normes d'hygiène et pratiques éco-responsables**



BLENDED LEARNING

7h en ligne / 98h présentiel





BLENDED LEARNING

7h en ligne / 21h présentiel

Gestion

Optimisez la gestion de votre établissement et adoptez une approche professionnelle et structurée !

◆ Ce que vous apprendrez :

✓ **Principes fondamentaux de gestion interne** d'un coffee shop ou bar

✓ **Optimisation des coûts et gestion des stocks**

✓ **Organisation et administration efficace** pour un établissement rentable

🎯 Une formation indispensable pour une gestion maîtrisée et performante !



Coffee Shop

Cette formation inclut :

- ✓ Barista Initiale
- ✓ Thés & Infusions
- ✓ Latte Art
- ✓ Méthodes Douces
- ✓ Mocktails
- ✓ Gestion Coffee Shop / Bar

📅 Programme détaillé :

◆ Semaines 1 & 2 :

✓ **Maîtrise des bases du barista :**

Espresso, Cappuccino et autres classiques

✓ **Latte Art avancé** pour perfectionner la présentation de vos boissons

✓ **Techniques d'extraction douce** (V60, Chemex, AeroPress...)

✓ **Service et préparation des thés et infusions**

◆ Semaine 3 :

✓ **Création et mise en valeur de mocktails**

✓ **Techniques de mixologie sans alcool** pour diversifier votre offre

◆ Semaine 4 :

✓ **Approfondissement des compétences en gestion d'établissement**

✓ **Optimisation des coûts, gestion des stocks et organisation du travail**

✓ **Stratégies pour assurer la rentabilité d'un coffee shop**

🎯 Une formation ultra-complète pour maîtriser l'art du barista et gérer efficacement un établissement !



BLENDED LEARNING

14h en ligne / 119h présentiel



FORMAT *formation*

Nos formations sont disponibles en deux formats :

✓ **Blended Learning** (Distanciel/Présentiel)

pour les formations Gestion, Full Barista, Initial, Pro et Coffee Shop

✓ **100% Présentiel**



AIDES ET FINANCEMENT

OPCO
opérateurs de compétences

• Salarié / Gérant :

- Plan de développement de compétences (OPCO)

France Travail

• Demandeur d'emploi :

- Aide Individuelle à la Formation (AIF Pôle Emploi)

TRANSITIONS PRO
Partenaire
Général

• Salarié hors secteur :

- Projet de Transition Professionnelle (PTP Transition Pro)

Cette offre de formation est éligible à
MON COMPTE FORMATION
Reconnu par le gouvernement

• Tout public :

- Compte Personnel de Formation (CPF)



CALENDRIER

2025

BARISTA INITIAL

JANVIER
2025
Du 6 au 9

FÉVRIER
2025
Du 10 au 12

AVRIL
2025
Du 30/3 au 3

MAI
2025
Du 5 au 8

JUIN
2025
Du 2 au 5

SEPT
2025
Du 1 au 4

OCT
2025
Du 29/09 au 2

NOV
2025
Du 3 au 6

DÉC
2025
Du 1 au 4

BARISTA AVANCÉ

JANVIER
2025
Du 13 au 17

FÉVRIER
2025
Du 10 au 14

AVRIL
2025
Du 7 au 11

MAI
2025
Du 12 au 16

JUIN
2025
Du 9 au 13

SEPT
2025
Du 8 au 12

OCT
2025
Du 6 au 10

NOV
2025
Du 10 au 14

DÉC
2025
Du 8 au 12

THÉS et INFUSIONS

JANVIER
2025
Le 10

FÉVRIER
2025
Le 7

AVRIL
2025
Le 4

MAI
2025
Le 9

JUIN
2025
Le 5

SEPT
2025
Le 3

OCT
2025
Du 6 au 10

NOV
2025
Le 7

DÉC
2025
Le 5



CALENDRIER

2025

LATTÉ ART

JANVIER
2025

Du 13 au 15

FÉVRIER
2025

Du 10 AU 12

AVRIL
2025

Du 7 au 9

MAI
2025

Du 12 au 14

JUIN
2025

Du 9 au 11

SEPT
2025

Du 8 au 10

OCT
2025

Du 6 au 8

NOV
2025

Du 10 au 12

DÉC
2025

Du 8 au 10

BULL B ARISTA

JANVIER
2025

Du 6 au 17

FÉVRIER
2025

Du 3 au 14

AVRIL
2025

Du 30/03 au 11

MAI
2025

Du 5 au 16

JUIN
2025

Du 2 au 13

SEPT
2025

Du 1 au 12

OCT
2025

Du 29/09 au 10

NOV
2025

Du 3 au 14

DÉC
2025

Du 1 au 12

MÉTHODES D OUCES

JANVIER
2025

Du 16 au 17

FÉVRIER
2025

Du 13 au 14

AVRIL
2025

Du 10 au 11

MAI
2025

Du 15 au 16

JUIN
2025

Du 12 au 13

SEPT
2025

Du 11 au 12

OCT
2025

Du 9 au 10

NOV
2025

Du 13 au 14

DÉC
2025

Du 12 au 12



CALENDRIER

2025

P_{RO} **B**_{ARISTA}

JANVIER
2025
Du 6 au 23

FÉVRIER
2025
Du 3 au 20

AVRIL
2025
Du 30/03 au 17

MAI
2025
Du 5 au 22

JUIN
2025
Du 2 au 19

SEPT
2025
Du 1 au 18

///

NOV
2025
Du 3 au 20

DÉC
2025
Du 1 au 18

C_{OFFEE} **S**_{HOP}

JANVIER
2025
Du 6 au 29

FÉVRIER
2025
Du 3 au 26

AVRIL
2025
Du 30/03 au 23

MAI
2025
Du 5 au 28

JUIN
2025
Du 2 au 25

SEPT
2025
Du 1 au 24

///

NOV
2025
Du 3 au 26

///

CONTACT

LUNDI- VENDREDI
9:00 À 17:00

0499646889

info@ecoledubar.com

Inscrit toi dès Maintenant



CALENDRIER 2024-2025

Mois	Formation Café							
	Barista Initial	Thés et infusions	Latte Art	Méthodes Douces	Barista Avancé	Full Barista	Pro Barista	Coffee Shop
Janvier 25	Du 6 au 9	Le 10	Du 13 au 15	Du 16 au 17	Du 13 au 17	Du 6 au 17	Du 6 au 23	Du 6 au 29
Février 25	Du 3 au 6	Le 7	Du 10 au 12	Du 13 au 14	Du 10 au 14	Du 3 au 14	Du 3 au 20	Du 3 au 26
Mars 25	/	/	/	/	/	/	/	/
Avril 25	Du 30/03 au 3	Le 4	Du 7 au 9	Du 10 au 11	Du 7 au 11	Du 30/03 au 11	Du 30/03 au 17	Du 30/03 au 23
Mai 25	Du 5 au 8	Le 9	Du 12 au 14	Du 15 au 16	Du 12 au 16	Du 5 au 16	Du 5 au 22	Du 5 au 28
Juin 25	/	/	/	/	/	/	/	/
Juillet 24	/	/	/	/	/	/	/	/
Aout 24	/	/	/	/	/	/	/	/
Sept 24	Du 9 au 12	Le 13	/	/	/	/	/	/
Oct 24	Du 30/09 au 3	Le 4	Du 7 au 9	Du 10 au 11	Du 7 au 11	Du 30 au 11	Du 30/09 au 17	Du 30 au 23
Nov 24	Du 4 au 7	Le 8	Du 11 au 13	Du 14 au 15	Du 11 au 15	Du 4 au 15	Du 4 au 21	Du 4 au 27
Déc 24	Du 2 au 5	Le 6	Du 9 au 11	Du 12 au 13	Du 9 au 13	Du 2 au 13	Du 2 au 19	/

CONTACT



LUNDI- VENDREDI
9:00 À 17:00



0499646889



info@coledubar.com

Inscris-toi dès Maintenant

