

ECOLE DU BAR
FORMATION
Barista



Maj: 16/09/2025

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

5h en ligne / 30h 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

22,5h

Méthodes Douces



100% PRÉSENTIEL

15h

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

☞ **Pour qui ?**

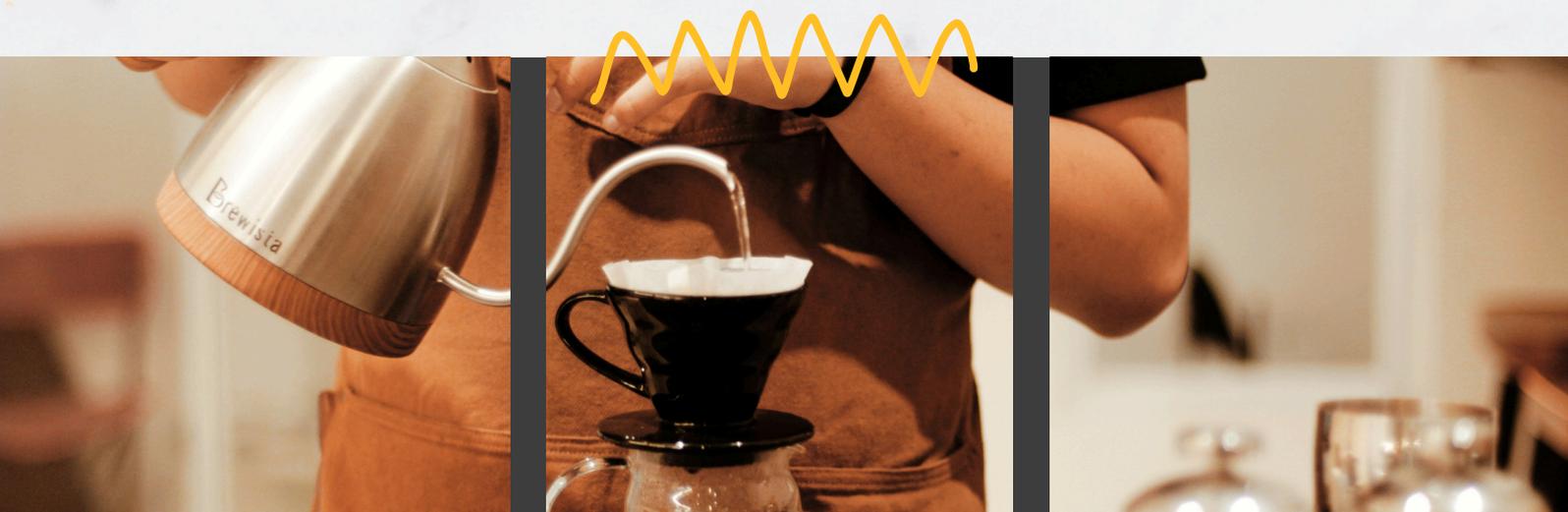
✦ **Baristas** et **Bartenders** souhaitant enrichir leurs compétences et affiner leur maîtrise des différentes techniques d'extraction.

🏆 **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

37,5h





100% PRÉSENTIEL

7,5h

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

5h en ligne / 75h présentiel



100% PRÉSENTIEL

30h

Mocktails

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

5h en ligne / 105h présentiel



Gestion



BLENDED LEARNING

8h en ligne / 22h présentiel

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

13h en ligne / 127h 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
Gouvernement

• **Salarié hors secteur :**

- Projet de Transition Professionnelle (PTP Transition Pro)

Cette offre de formation est éligible à
MON COMPTE FORMATION
Reconversion Formation Jeunes

• **Tout public :**

- Compte Personnel de Formation (CPF)

CONTACT

 LUNDI- VENDREDI
9:00 À 17:00

 0499646889

 info@coledubar.com

Inscris-toi dès Maintenant

