



Programme de Formation

Les bases du Café

Réf. 2608TS-04

OBJECTIFS

Maîtriser les bases de la préparation et du service du café pour proposer une offre café de qualité en salle.

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable

Connaître l'origine et les grandes familles de cafés (arabica, robusta, torréfaction)

Utiliser une machine espresso professionnelle

Réaliser un espresso, un cappuccino, latte macchiato...

Maîtriser les bases du lait texturé (latte art simple)

Entretenir son matériel pour garantir une qualité constante

PROGRAMME

Le café : origines, variétés, torréfaction

Prise en main de la machine espresso professionnelle

Réalisation des boissons café (espresso, cappuccino, café gourmand)

Lait texturé et entretien du matériel

MODALITES D'EVALUATION

Mise en situation pratique : réalisation autonome d'une commande complète en fin de formation.

LES + DE LA FORMATION

Formation 100% pratique sur machine professionnelle, transposable immédiatement en service.

PUBLIC

Personnel de salle, barista débutant, restaurateurs

PREREQUIS

Aucun prérequis

MODALITES

Présentiel

PARCOURS DUREE

7h

DATES

A convenir selon planning

DELAIS D'ACCES

Clôture des inscriptions :

7 jours avant le démarrage de la formation.

Clôture des dossiers 15 jours avant le démarrage

de la session pour les financements OPCO.

ACCESSIBILITE PMR | PSH

Nous contacter pour solutions adaptées

TARIF

Sur demande

MOYENS PEDAGOGIQUES

Atelier pratique sur machine espresso professionnelle, dégustation comparée, fiches techniques remises aux stagiaires.

SUIVI ET EVALUATIONS

Mise en situation pratique : réalisation autonome d'une commande complète en fin de formation.