

TP 14 – BARISTA, UN CAFE D'EXCELLENCE

Le métier de Barista est un métier à part entière. Il permet de maîtriser a parfaite réalisation d'un café d'excellence et la réalisation des recette art latté essentielles

Objectifs :

- ✓ Défendre la culture du café et augmenter le niveau de professionnalisme et de connaissance pour les barmen du secteur.
- ✓ Influencer et générer une haute qualité de service et des produits servis.
- ✓ Favoriser les tendances et nouveautés dans un marché en forte évolution.
- ✓ Standardisation, amélioration et optimisation des procédés de production et de gestion d'un bar .
- ✓ Favoriser la rentabilité

Programme :

- **Les techniques de dosage (free pouring) basées sur le concept bartending**
- **Théorie et pratique sur les principes d'obtention d'un « espresso perfetto »**
 - 1/MELANGE : la plante du café, récolte, lavage, torréfaction et conservation.
 - 2/MOUTURE : le moulin à café, l'expresso et les boissons à base de café.
 - 3/MACHINE : principe de fonctionnement et caractéristiques techniques.
 - 4/MAIN : mouture, utilisation de la machine et gestion du poste de travail.
 - 5/MAINTENANCE : traitement de l'eau, nettoyage , problèmes et solutions techniques de service.
- **Entrainement pratique :**
 - Extraction de l'expresso parfait, montage de lait, techniques de versage de cappuccino façon traditionnelle, exemple de latte.
 - Présentation de différents menus cafeteria (recettes et dégustation)
 - Boissons chaudes - ristretto, espresso, cappuccino, caffelatte, boissons à base de café aromatisées, Moka, café filtre /americano, macchiato.

Méthode pédagogique mobilisée :

Participation active et participative

Test pratique selon les règles du WBC (world barista championship).

Méthode d'évaluation :

Test final : test écrit avec correction immédiate ; dosage (free pouring) en accord avec les règles WFA (world flair association) - Exercices pratiques – Test de connaissance

Public concerné :

Employés au bar et en salle

Pré-requis :

Connaissance opérationnelle de la salle et du bar

Durée de la formation : 7 heures

1 journée

Délai d'accès à la formation :

3 semaines avant la date de démarrage

Selon la planification des sessions sur notre extranet

Lieu:

A définir

Accessibilité PMR : OUI

Adaptation en fonction du handicap.

Contacter le référent handicap au : 09.63.68.02.58

Certification : Non

Financable C.P.F. Non

Contact :

Tel Secrétariat : 04.89.110.114

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : tklformation@gmail.com Site Internet : tkl-formation.com Tel : 04 89 110 114

(Maj : V3 du 01/09/2020)