



«Barista Intensif»

Module de Formation par les Torréfacteurs GramGram
7h - 1 journée - 700Euros HT (2 personnes maximum)

Objectif de la formation : Cette formation se destine à toute personne sur le point d'ouvrir un Coffee Shop, Salon de thé, Pâtisserie ou Restaurant, désireuse de servir un café de très haute qualité. L'objectif de la formation est de se former (ainsi que son personnel de salle) aux techniques d'extraction professionnelle d'un café dans les règles de l'art. Au travers de jeux de rôle, le candidat sera mis en situation de service et devra pouvoir servir un certain nombre de boissons dans un temps imparti tout en maintenant son plan de travail rangé et impeccable tel un Barista Professionnel.

9h - Accueil Petit-Déjeuner -

Présentation du programme et résultats attendus

9h15 - L'Art de l'extraction selon les standards SCAE

L'extraction du café : Méthodologie pour Espresso et/ou Méthodes douces
Régler son moulin : exercices de réglages sur différentes origines de café
Travailler sa carte de cafés et les recettes : maîtriser les recettes de base.
Les bases du Latte Art : Maîtriser l'émulsion du lait et savoir faire un coeur.

12h - Pause déjeuner -

13h - Gestion de l'espace café -

Gestion du plan de travail : quelle organisation pour servir plusieurs boissons qui demandent des temps de préparation différents? Pratique et entraînement au travers de jeux de rôle clients. Comment conseiller un client ?

Gestion et entretien de son matériel : machine à café, moulin, chemex...

17h - Evaluation de fin de journée -

Le candidat sera évalué sur sa capacité à préparer correctement un café en espresso et méthode douce (qualité gustative) ainsi que sur sa capacité à servir de manière méthodique et rapide plusieurs boissons dans un temps imparti.



GRAMGRAM

Artisans Torréfacteurs