

PLANNING DE FORMATION BARISTA

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	Introduction et explication du Barista Le métier de Barista Découverte de l'univers du café	L'espresso Parfait: - Mouture - Dosage - Arasage - Tassage - Extraction - Réglage	Le Lait: - Les ustensiles - Contrôle de la qualité - Technique de montage - Température et conservation	Le Latte Art: Explication des différentes techniques	Latte Art: - Réalisation de différents designs
10h	Histoire du café Origine Culture & Botanique			Utilisation du Topping - Réalisation de différents designs	
11h	Transformation Le café et la santé				
12h	REPAS				
13h	Introduction au monde du café: - Espace de travail - Techniques d'extractions	Visite de la torréfaction Bibal - explication / démonstration par le maitre torréfacteur	Les boissons à base de café: - Le Macchiato - Le Cappuccino - Le Latte - L'americano - Le Mocha	Le Free Pouring - Réalisation du Cappuccino traditionnel	Entrainement avant évaluation: Réalisation d'une commande
14h	- Le moulin - Fraicheur et Conditionnement				Examen de fin de formation: - QCM - Epreuve pratique
15h	Presentation des boissons traditionnelles à base de café				
15h30	NETTOYAGE ET ENTRETIEN Nettoyage / Utilisation du Backflushing				Remise du certificat
16h	FIN DE JOURNÉE				