

# Formation **Café et Latte Art**

1/2

<b>DURÉE</b>	3 jours, 21 heures
<b>PUBLIC VISÉ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Public issu de la filière Hôtellerie-Restauration CAP, MC, BP</li><li>• Salariés de la restauration</li><li>• Demandeurs d'emploi</li><li>• Reconversion professionnelle</li><li>• Jeunes +18 ans</li></ul>
<b>PRÉREQUIS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sans prérequis</li></ul>
<b>OBJECTIFS GENERAUX</b>	Acquisition de compétences dans la réalisation de café Être en capacité de mettre en valeur les boissons
<b>COMPETENCES</b>	Maîtriser le circuit du café de la production à la tasse Réaliser un ensemble de café Maîtriser les techniques du lait Réaliser les figures classiques (cœur, rosetta, tulipe) Gérer son poste de travail en appliquant les règles d'hygiène
<b>HANDICAP</b>	Plateau technique adaptable Pédagogie adaptée
<b>DÉTAIL DU PROGRAMME</b>	<b>CONNAISSANCE DE L'UNIVERS DU CAFE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ La culture du café depuis la plantation jusqu'à la tasse<ul style="list-style-type: none"><li>- Origines : variétés, espèces</li><li>- Café vert</li><li>- Les étapes du séchage</li></ul></li></ul> <b>LE POSTE DE TRAVAIL</b> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Le matériel<ul style="list-style-type: none"><li>- Tasses, verrerie</li><li>- Machines, Moulins</li><li>- Ustensiles</li></ul></li><li>◆ L'organisation<ul style="list-style-type: none"><li>- Mise en place</li><li>- Clôture</li></ul></li><li>◆ Les règles d'hygiène<ul style="list-style-type: none"><li>- Appliquées au poste de travail</li><li>- Entretien des machines et du matériel</li></ul></li></ul>



Pour tout renseignement contacter notre référent handicap au 04.72.34.51.96

Mis à jour le 22/08/2024

# Formation **Café et Latte Art**

2/2

<b>DÉTAIL DU PROGRAMME</b>	<b>LES EXTRACTIONS EXPRESSO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Le matériel : utiliser une machine professionnelle</li><li>◆ Les gestes du barista</li><li>◆ Les réglages de la machine, du moulin</li><li>◆ Savoir réaliser différents types d'expresso</li></ul> <b>LA DEGUSTATION</b> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Le cupping</li><li>◆ La découverte des arômes</li></ul> <b>LATTE ART</b> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Histoire</li><li>◆ Lait : qualité et mode de conservation</li><li>◆ Montage de la mousse de lait<ul style="list-style-type: none"><li>- Technique</li><li>- Quelle texture pour quelle boisson ?</li></ul></li><li>◆ Réalisation de 6 boissons (latte macchiato, cappuccino...)</li><li>◆ Technique de la verse mousse de lait et création de figures</li><li>◆ Décoration : topping et etching</li></ul>
<b>MÉTHODES PÉDAGOGIQUES</b>	Apports théoriques du formateur, et interaction avec les participants . Pratique : réalisation de boissons, choix du grain, de la mouture de l'extraction, faire sa mousse de lait et réalisation de boissons avec la mousse de lait. Support de cours formation, mise en situation
<b>NOMBRE DE STAGIAIRES</b>	4 à 8 personnes maxi
<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Test de positionnement</li><li>◆ Évaluation continue (quizz, exercices, battle)</li><li>◆ Évaluation finale : 1 examen théorique et 3 épreuves pratiques</li></ul>
<b>VALIDATION</b>	Attestation de formation
<b>TAUX DE REUSSITE</b>	100 %
<b>TARIF</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ 1000 € HT— 1200€ TTC</li><li>◆ Financement OPCO</li></ul>



Pour tout renseignement contacter notre référent handicap au 04.72.34.51.96

Mis à jour le 22/08/2024