Formation BARISTA





Cours structuré pour fournir une connaissance approfondie sur la théorie et les techniques de préparation d'espressos, capuccinos et autres boissons à base de café selon la tradition italienne et validé par le standard international WBC (World Barista Championship).

OBJECTIF

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 er des produits servis

Favoriser les tendances et nouveautés dans un marché en forte évolution

Standardisation, amélioration et optimisation des procédés productifs et de gestion d'un bar ou coffee shop.

Favoriser la rentabilité







CONTENU

Théorie et pratique sur les techniques de dosage (free pouring) basé sur le concept bartending qui seront appliquées pendant le cours.

Théorie et pratique sur les principes pour obtenir un « espresso perfetto »
1M – MELANGE: la plante du café, récolte, lavage, torréfaction et conservation.
2M – MOUTURE: le moulin à café, l'espresso et les boissons à base de café.
3M – MACHINE:principe de fonctionnement et caractéristiques techniques.
4M – MAIN: mouture, utilisation de la machine et gestion du poste de travail.
5M – MAINTENANCE: traitement de l'eau, nettoyage journalier, problèmes et solutions techniques de service.

Entrainement pratique: extraction de l'espresso parfait, montage de lait, techniques de versage de cappuccino façon traditionnel, exemple de latte art.

Présentation de différents menu caffetteria (recettes et dégustation)
BOISSONS CHAUDES - ristretto , espresso, cappuccino, caffelatte , boissons à base café aromatisés, Moka, café filtre /americano, macchiato etc.
BOISSONS FRAPPEES et SMOOTHIES
BOISSON GLACEES
BOISSONS BASE ESPRESSO ET ALCOOL
BOISSON BASE LAIT
Entrainement et création d'une boisson spéciale.
Test finale : test écrit avec correction immédiate; dosage (free pouring) en accord avec les règles WFA (world flair association) ; test pratique selon les règles du WBC (world barista championship).

DUREE
3jours -8h/par jours
Horaire: 9H-13 /14-18H

PUBLIC CONCERNE
Cafés– Hotellerie– Restauration
Aucun pré-requis
Min. 3pers. – Max. 8pers.

DETAILS
Salle equipée de postes de travail individuels
Remise diplôme reconnu

LE FORMATEUR
Champion de Barista de France 2011

Possibilité de PRISE EN CHARGE !

BBS barista bartender solutions - Z.A. La Verdière 10bis,rue Ampère 13880 Velaux TEL. +33/(0)4 42 34 22 63 WEB: www.bb-solutions.fr E-mail: contact@bb-solutions.fr