

# BARISTA – PROGRAMME DE FORMATION

## Formation signature Lomi

### Objectifs

- Comprendre la chaîne de valeur du café, de la plante à la tasse
- Acquérir les techniques professionnelles de l'activité de Barista
- Maîtriser l'environnement de travail d'un espace Barista
- Goûter les différentes méthodes d'extraction de café en vue d'améliorer la qualité du café servi
- Accueillir et conseiller le client afin de l'orienter dans son choix

### Contenu

- Apprentissage du monde du café et compréhension des différentes étapes vécues par le grain de café de l'arbre jusqu'à la torréfaction
- Initiation à l'analyse sensorielle et mise en place d'un protocole de dégustation
- Connaissance du matériel et de l'équipement
- Maîtrise des techniques de préparation : espresso, texturisation du lait, latte art et création d'une carte de cafés
- Maîtrise des méthodes douces : Explication du processus de préparation, analyse de la mouture et des moulins, utilisation des outils de mesure
- Maîtrise de la qualité de l'eau
- Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- Utilisation du vocabulaire professionnel et des supports techniques,
- Mise en situation réelle au coffee-shop

### Méthodes pédagogiques

- Démonstrations des pratiques professionnelles grâce à des cas pratiques : les élèves réalisent l'ensemble des techniques de préparation grâce à des outils et méthodes reconnues par la SCA (Specialty Coffee Association)
- Préparation à l'évaluation théorique du diplôme Barista niveau 1, reconnu par la SCA
- Préparation à l'évaluation pratique d'acquisition des compétences effectuée par un jury indépendant, pour ceux qui le souhaitent

**Public concerné** Personne ayant un projet professionnel (coffee shop, restaurant...) et/ou souhaitant acquérir les bases de l'activité de Barista. Ce point sera abordé lors de l'entretien préalable à l'inscription à la formation.

## Prérequis

Aucun niveau de connaissances préliminaires, de savoir-faire ou d'expériences professionnelles n'est exigé pour suivre efficacement la formation « diplôme Lomi Intensif Barista ».

Les bases de l'activité de Barista seront entièrement revues avec les élèves.

## Délai et modalités d'accès

L'élève peut s'inscrire à la formation directement sur notre site internet ou en prenant contact avec nous. L'inscription à cette formation est possible jusqu'à 2 jours ouvrés avant le démarrage de la formation, sous réserve de place disponible. Notre équipe s'engage à revenir vers vous dans un délai de 1 jour ouvré.

**Durée** : 4 jours - 28 heures

**Format** : Présentiel

**Encadrement** : Sander VAN DER KRUIJSSEN - Formateur certifié par la SCA

## Modalités d'évaluations formatives

### Évaluation Théorique :

- Questionnaire à choix multiples (QCM) couvrant tous les acquis de l'élève à la fin de la formation. Ce QCM est réalisé en ligne, dans les 3 semaines suivant la formation  
Score minimum à obtenir au QCM pour valider la certification : 60%

### Évaluation Pratique d'Acquisition des Compétences:

- Pour les étudiants qui le souhaitent, il est possible de passer l'examen pratique avec un jury indépendant. Cette évaluation est prévue en plus du temps alloué à la formation.
- Mise en situation professionnelle en condition réelle, suivant les modalités d'évaluation suivantes :

#### Épreuve pratique 1 : Première phase

Le candidat doit réaliser une prestation complète :

- de mise en place de la zone de travail et réglages des équipements
- d'accueil client
- de prise de commande
- de réalisation et de mise en valeur d'une boisson à base d'espresso
- de service (à mettre dans assurance qualité : le jury joue le rôle d'un client)

#### Épreuve pratique 1 : Seconde phase

- Le candidat doit réaliser des boissons à base de café, selon des bons de commande générés de façon aléatoire.

#### Épreuve pratique 2

- Épreuve de dégustation de boissons à base d'espresso.

**Dates de la formation** Toutes les dates sont disponibles sur notre calendrier en ligne:

<https://lomi.cafe/products/formation-lomi-barista-intensif>

## Accessibilité/handicap :

Cette formation est accessible à la plupart des personnes en situation de handicap. Toutefois, notre référent en la matière, Manon Chapel, se tient à votre écoute au 06 72 41 49 54 pour évaluer la faisabilité de votre projet de formation et anticiper les éventuels aménagements nécessaires et possibles.

**Tarif** : 1 990 euros net de TVA

*Pour toute session sur-mesure, nous contacter à [ecole@lomi.cafe](mailto:ecole@lomi.cafe)*

*Le planning de la formation est disponible sur demande, à [ecole@lomi.cafe](mailto:ecole@lomi.cafe)*

Lomi Ecole : 3 bis rue Marcadet – 75018 Paris – 09 51 27 46 31 - <https://lomi.cafe>

