

# FORMATION LOMI

«Mettre en œuvre  
les *techniques* de Barista»

Cette formation intensive et complète de 4 jours vous forme aux compétences de barista. Elle est découpée en plusieurs modules et rythmée par une alternance de théorie et de pratique. Vous apprendrez à créer des recettes espresso, réaliserez du latte art, pratiquerez les méthodes douces. Vous vivrez l'expérience de barista dans notre coffee shop.

## OBJECTIFS D'ACQUISITION DE COMPÉTENCES

- Effectuer les réglages du moulin et de la machine à espresso en autonomie
  - Réaliser les recettes classiques de boissons à base de café de type espresso (simple, double, allongé)
  - Réaliser les recettes classiques de boissons à base de cafés filtres (méthodes douces)
  - Texturer le lait destiné à une recette à base de café
  - Mettre en place un protocole d'hygiène et de sécurité
  - Contrôler la qualité gustative de l'espresso
  - Accueillir et conseiller le client, prendre la commande de boisson(s) à base de café
- 

## CONTENU / MODALITÉS DE DÉROULEMENT

L'ensemble de la formation se déroule en présentiel dans des locaux aménagés et dédiés aux techniques de Barista. L'ensemble du matériel et des ressources sont mises à disposition des apprenants (machines à espresso et moulins La Marzocco et Victoria Arduino)

### LUNDI

- Présentation de la chaîne de valeur du café : les différentes étapes de transformation du grain de café, de la plante à la tasse
- Initiation à l'analyse sensorielle et mise en place d'un protocole de dégustation
- Présentation de l'équipement du barista
- Apprentissage des gestes essentiels du barista
- Compréhension de la composition de l'espresso

### MARDI

- Maîtrise des techniques de texturisation du lait, latte art
- Calibrage du moulin
- Création d'une recette en fonction des caractéristiques d'un café (terroir, variété, traitement, torréfaction)
- Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Distinction entre les différentes boissons d'une carte de coffee shop

### MERCREDI

- Maîtrise des méthodes douces : processus de préparation, choix de la mouture, utilisation des outils de contrôle
- Maîtrise de la qualité de l'eau
- Initiation à la torréfaction : principes de base et observation d'un cycle de torréfaction

### JEUDI

- Mise en situation réelle au coffee shop : calibrage du moulin, service de la clientèle, réalisations de recettes de café
- Évaluations théoriques et pratiques d'acquisition des compétences effectuées par un jury indépendant

## 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
- 

## PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse à des professionnels amenés à exercer une activité de barista dans le cadre de leur métier : serveur ou gérant d'établissement ayant une activité de restauration ou de petite restauration servant du café.

---

## PRÉREQUIS

Prérequis de fonction : professionnels amenés à exercer une activité de barista dans le cadre de leur métier : serveur ou gérant d'établissement ayant une activité de restauration ou de petite restauration servant du café. Un entretien préalable à l'entrée dans le parcours certifiant est systématiquement conduit afin de vérifier ces prérequis de fonction. Dans le cadre de cette analyse des besoins en formation qui conduit à la certification, un justificatif est demandé, notamment un diplôme dans le secteur des cibles visées et/ou un extrait KBIS de l'établissement. Une fiche de poste ou une copie du contrat de travail peuvent également être demandés.

---

## DÉLAI ET MODALITÉS D'ACCÈS

Pour les personnes souhaitant mobiliser leur CPF, l'inscription au parcours certifiant s'opère directement via le site internet de Mon Compte Formation : [www.moncompteformation.gouv.fr](http://www.moncompteformation.gouv.fr), selon les conditions générales d'utilisation du CPF.

Pour les personnes qui souhaitent mobiliser leurs fonds propres ou d'autres fonds mutualisés, merci de vous adresser directement à nous. Dans ce cas, le candidat à la formation 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.

# MODALITÉS D'ÉVALUATIONS FORMATIVES

## ÉVALUATION THÉORIQUE :

Questionnaire à réponses ouvertes et courtes couvrant tous les acquis de l'élève à la fin de la formation. Score minimum à obtenir au pour valider la certification : 60%

## ÉVALUATION PRATIQUE D'ACQUISITION DES COMPÉTENCES :

L'examen pratique est encadré par un jury de professionnels des techniques de Barista indépendant. 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

#### *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.

Il est à noter que l'inscription à ces évaluations a un caractère obligatoire.

---

**DATES DE LA FORMATION :** Toutes les dates sont disponibles [ICI](#).

---

**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.

---

**DURÉE :** 4 jours - 28 heures

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

**FORMAT :** Présentiel

*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)*

**ENCADREMENT :** Formateur certifié par la SCA



LOMI *Ecole* :  
3 bis rue Marcadet - 75018 Paris  
09 51 27 46 31 - [ecole@lomi.cafe](mailto:ecole@lomi.cafe)  
[lomi.cafe](http://lomi.cafe)