

SCA CSP Barista – Niveau Professionnel
PROGRAMME DE FORMATION
Fiche pédagogique Article L.6353-1

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

- La gestion de l'espace de travail
- L'origine des saveurs et arômes d'un café
- Les différents types de mouture, dosage et tassage du café
- L'extraction et l'infusion
- Les techniques liées au lait
- Les techniques et normes d'un "menu barista"
- Hygiène, santé et sécurité dans un coffee-shop
- Le service client
- Le nettoyage, la maintenance et la résolution de problèmes
- Gestion du café

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)
- Présentation théorique et visuelle sur Power Point, dégustations, utilisation d'outils de contrôle, matériel, moulin à café
- Préparation aux évaluations pratique et théorique de la certification Barista niveau Professionnel, reconnue par la SCA

Public concerné

Personnel encadrant, barista, serveur ou personnel en lien avec le contrôle qualité et/ou personne ayant un projet professionnel autour du café de spécialité (torréfaction, coffee shop...)

Prérequis

Avoir suivi et validé le module Barista niveau 2

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

3 jours - 21 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 : 80%

Évaluation Pratique :

- Appliquer une méthodologie de dégustation précise
- Décrire les arômes de café
- Optimiser la qualité des boissons préparées en utilisant les ingrédients et techniques adaptés
- Réaliser les recettes classiques de boissons à base de cafés
- Appliquer une méthode systématique de réalisation des boissons à base de café
- Appliquer les techniques de texturation du lait pour réaliser des boissons lactées à base de café
- Score minimum à obtenir à l'évaluation pratique pour valider la certification : 80%

Dates de la formation

Toutes les dates sont disponibles sur notre calendrier en ligne:

<https://lomi.cafe/products/certification-sca-barista-3-professionnel>

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 : 1450 euros net de TVA

Pour toute session sur-mesure, nous contacter à ecole@lomi.cafe