

SCA CSP Barista – Niveau Intermédiaire  
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

- Notions de conservation du café torréfié
- Les différentes boissons d'un menu café
- Les différentes techniques de texturation du lait
- Les techniques liées à l'hygiène et au service client
- Les techniques d'amélioration de la qualité au sein d'un coin café
- La gestion des coûts de production d'un coin 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 Intermédiaire, reconnue par la SCA

### Public concerné

Personne ayant un projet professionnel lié à l'activité de Barista (coffee-shop, restaurant, torréfaction...) et/ou souhaitant acquérir des compétences avancées liées à l'activité de Barista.

### Prérequis

Avoir suivi et validé le module Barista niveau 1 ou justifier d'une connaissance/expérience significative dans l'activité de Barista.

### 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

2 jours - 14 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 : 70%

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 : 70%

## Dates de la formation

Toutes les dates sont disponibles sur notre calendrier en ligne:

<https://lomi.cafe/products/certification-sca-barista-2-intermediaire>

## 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** : 980 euros net de TVA

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