

Barista – Service et préparation des boissons chaudes

Durée : 14 heures

Modalité : Présentiel

Lieu : En centre de formation (inter) ou sur site client (intra)

Délai d'accès moyen : Entre 2 et 4 semaines après réception du dossier d'inscription complet et validation des prérequis, sous réserve des disponibilités du planning.

Pour les formations en intra-entreprise, ce délai peut être adapté selon les besoins de l'établissement client (généralement 1 à 3 semaines).

Effectif conseillé : 4 à 8 participants

Public cible

Salariés, saisonniers ou apprentis travaillant au bar, en restauration ou en hôtellerie.

Convient également aux professionnels souhaitant élargir leurs compétences en service de boissons chaudes.

Prérequis :

Compréhension du français oral et écrit.

Aucune compétence barista préalable n'est exigée.

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Connaître les grands terroirs et familles de produits (café, thé, lait).
- Maîtriser le vocabulaire professionnel de la dégustation sensorielle.
- Réaliser et présenter les principales boissons chaudes dans les règles de l'art.
- Utiliser, entretenir et calibrer le matériel barista dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- Valoriser le service client et l'argumentaire commercial autour des boissons chaudes.

Déroulé pédagogique

Réalisation et dégustation de 12 boissons chaudes pour acquérir les bases de la caféologie, du vocabulaire sensoriel et de la pratique barista.

Avant la formation

Accueil et présentation du déroulé.

QCM d'entrée pour positionner les connaissances initiales.

Expression des attentes individuelles.

Module 1 – Les grands terroirs et familles de produits (3 h)

Origine géographique et culturelle du café, du thé et du lait.

Facteurs de qualité : climat, terroir, variétés, récolte, transformation.

Introduction à la traçabilité et aux labels (bio, équitable, spécialité).

Activité : Dégustation comparative de cafés, thés et laits issus de différents terroirs.

Module 2 – Du produit à la tasse : procédés et qualité (2 h)

Étapes de torréfaction, mouture, infusion et extraction.

Méthodes de préparation : espresso, filtre, piston, infusion, théière.

Influence de la température, du temps d'extraction et de la qualité de l'eau.

Activité : Dégustation comparative et ajustement des paramètres.

Module 3 – Dégustation sensorielle et vocabulaire professionnel (2 h)

Méthodologie de dégustation : visuelle, olfactive, gustative.

Identification des arômes, intensité, acidité, corps, amertume, texture.

Construction du vocabulaire sensoriel barista.

Activité : Atelier sensoriel et analyse descriptive des boissons.

Module 4 – Utilisation et entretien du matériel barista (2 h)

Poste barista et équipements : machine espresso, moulin, mousseur, bouilloire.

Réglage : mouture, pression, température, grammage.

Hygiène, sécurité, entretien quotidien et hebdomadaire.

Atelier pratique : calibration, nettoyage, manipulation du matériel.

Module 5 – Mise en pratique et évaluation des acquis (5 h)

Réalisation : espresso, cappuccino, latte, café filtre, thé infusé, boisson signature.

Gestion du poste barista en autonomie.

Présentation client et argumentaire professionnel.

Évaluation finale, débrief collectif et remédiation.

Méthodes pédagogiques proposés et adaptés à la modalité présentielle

Actives et expérientielles : dégustations commentées, ateliers pratiques, démonstrations.

Participatives : travaux en binôme, études de cas, échanges d'expériences.

Réflexives : autoévaluations, analyses de pratiques, débriefings collectifs.

Moyens pédagogiques mobilisés

Formateur expert barista et caféologue.

Plateau technique tout équipé

Fourniture de cafés, thés et laits variés

Supports pédagogiques :

Diaporama et fiches techniques d'extraction.

Grilles d'analyse sensorielle et autoévaluation.

Livret "Caféologie et techniques barista" et lexique professionnel.

Évaluation et validation

Observation continue des gestes professionnels ; QCM de fin de formation ;

Mise en situation : extraction calibrée, confection d'une boisson adaptée au goût du client, argumentaire client

Attestation de fin de formation délivrée.

Documentation remise aux stagiaires

Livret « Caféologie et techniques barista »

Fiches de synthèse sur les méthodes d'extraction et les familles de produits (cafés, thés, laits)

Lexique et grille de dégustation Fiches pratiques d'entretien et de réglage du matériel

Guide de préparation et de service des boissons chaudes

Ressources numériques (clé USB ou lien sécurisé)

Modalités de suivi

Feuille d'émargement signée par demi-journée

Questionnaire de satisfaction stagiaire



Accessibilité

Nos formations sont accessibles à tous.

Un aménagement peut être proposé après échange avec le référent handicap

Tarif et conditions financières

En inter-entreprises :

En intra-entreprise :

Indicateurs de satisfaction (Année 2024)

Taux de satisfaction stagiaires :

Taux de complétion :