

# Caféologie / Barista

« Ce qui uni les hommes, c'est l'amour du métier » - Antoine de Saint-Exupéry  
**SYBLER VOS PERFORMANCES OPTIMISER VOS COMPÉTENCES**

## VOTRE FORMATEUR

Références	Contactez-le :
<p><b>Sylvie BARTHOLOMÉ</b></p> <p>SYBLE Conseil / Formation L'expérience terrain à votre service</p>	<p>Tél. : 06.98.68.73.56 <a href="mailto:bartholome.syb@gmail.com">bartholome.syb@gmail.com</a></p>
Qualité	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• DTSU formateur</li> <li>• Expérience : 20 ans en Hôtellerie-Restauration (salle, bar, cuisine, gestion, direction)</li> <li>• 15 ans au service de la Formation Professionnelle d'Adultes</li> </ul>	



## OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Objectifs Pédagogiques Opérationnels
<p><b>A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquérir les connaissances de base en termes de culture, variétés, arômes, torréfaction du café</li> <li>• Connaitre les différentes phases de la dégustation sur produits bruts et produits finis</li> <li>• Appréhender les autres boissons chaudes (thés, infusions, chocolat)</li> <li>• Sélectionner, Conseiller son café en fonction de sa carte des mets, des vins, des autres boissons</li> <li>• Adapter sa mouture en fonction de l'extraction</li> <li>• Maitriser les techniques d'extraction douces et fortes, Comparer les résultats</li> <li>• Choisir et entretenir son matériel</li> <li>• Choisir ses accompagnements (lait, crème, ...)</li> <li>• Maitriser les préparations chaudes et froides à base de café et autre boissons chaudes (latte art, cocktails, ...)</li> <li>• Présenter, Valoriser ses boissons chaudes</li> </ul>
Les + de la formation
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Offrez à vos clients une expérience, une découverte gustative en fin de repas</li> </ul>

## CONDITIONS

Public visé
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personnel de bar, restaurant, boulangerie, épicerie fines (salariés et gérant)</li> </ul>
Prérequis
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avoir une expérience d'1 an en service bar</li> <li>• Maîtriser l'utilisation d'une machine expresso – connaître le matériel élémentaire de service</li> </ul>

## MODALITÉS PRATIQUES

Durée	Horaires (et dates)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 28H00</li> <li>• Durée en jours</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A définir avec l'entreprise</li> </ul>

# Caféologie / Barista

## Lieu

- Intra- entreprise
- Sur Site

## Modalités et tarifs

- Présentielle/ Formation personnalisée
- De 1 à 3
- A partir de 30€/Heure/Stagiaire
- Devis ajustable ...

## PROGRAMME (contenu, déroulé, moyens mis en œuvre)

### Module 1 / Jour 1

- La culture du café : les zones de production, les sols, le climat, la récolte, Les variétés et leurs spécificités,
- Les traitements du Café : séchage, torréfaction, stockage
- Les thés, infusions, cacao : définitions, éléments principaux de cultures et traitements, les utilisations
- Le café et la caféine // le thé et la théine...

### Module 2 / Jour 2

- Analyse sensorielle du café : méthodologie, pratique,
- Déterminer son choix de café
- La mouture du café : quoi ? Comment ? Pourquoi ?

### Module 3 / Jour 3

- L'eau : élément essentielle (qualité, température, ...)
- Le Matériel d'extraction, d'infusion, de préparation,
- Utiliser un matériel adapté et l'entretenir
- Quelle extraction ? Pour quel café ? en vue de quelle utilisation ? Le produit fini

### Module 4 / Jour 4

- Les thés, les infusions : préparation de base
- Choisir, conseiller une boisson chaude en fonction de l'instant, du contexte, des goûts de son client.
- Les produits d'agrément (Lait, crème, glace, chocolats, biscuits, friandises) : Choix, Utilisation
- Latte Art : préparation des différentes boissons
- Les cocktails à base de café, thé, cacao

## Moyens, méthodes et outils pédagogiques

- Les supports de formation sont construits sur la base de référence professionnelle et adaptés aux participants et à l'établissement
- Pédagogie Active

## ÉVALUATION

### Étapes d'évaluation des acquis

- Questionnaire début et fin de formation + mesure des écarts ; auto-évaluation situationnelle

### Démarche qualité

- Documents mis en place pour que le stagiaire et le client évaluent la qualité de la formation
- A chaud : fiche satisfaction stagiaires et client
- A froid : Fiche de pertinence des apports de formation à 3 mois,
- A froid : Questionnaire satisfaction financeur (le cas échéant)

## Validation

- Attestation individuelle de fin de formation mentionnant les objectifs et le résultat de l'évaluation des acquis.