UMiH FORMATiON
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques

PROCHAINES DATES DE FORMATION
CONSULTEZ wwww.umihformation.fr
Tél : 0 806 700 701
contact@umihformation.fr

PROGRAMME

BARISTA

BASES ET PERFECTIONNEMENT

PUBLIC : **Cette formation s'adresse à toutes personnes souhaitant apprendre les différentes facettes du métier de BARISTA (spécialiste du café) ou de se perfectionner.**

PRÉ REQUIS : **Aucun**

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Acquérir les bases pratiques et théoriques du barista
- Réaliser les boissons à base de café
- Maîtriser la technique de montage et lait et ses paramètres d'hygiène
- Réaliser quelques techniques de Latte Art
- Maitriser la réalisation des cocktails café classiques
- Utiliser et entretenir le matériel

INTERVENANT
Baristas professionnels

MÉTHODE
Enseignements théoriques et pratiques, maîtrise des ustensiles et des gestes, dégustation, mise en situation filmée

Taux d'acquisition : 100%
Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

Formation **14 HEURES**

INTER INTRA ENTREPRISES - 6 À 8 PARTICIPANTS

DÉCOUVERTE DE L'UNIVERS DU CAFÉ

- EXPLICATION DU MÉTIER DE BARISTA
- CONNAÎTRE LE MONDE DU CAFÉ : ORIGINE, ESPÈCES, RÉCOLTES, LA TORRÉFACTION
- DÉCOUVRIR LES 5 M

PRISE EN MAIN DE LA MACHINE À CAFÉ

- CONNAÎTRE LES PRINCIPES D'HYGIÈNE
- ORGANISER, PRÉPARER ET METTRE EN PLACE SON POSTE DE TRAVAIL
- UTILISER LE MATÉRIEL ET LES ÉQUIPEMENTS ADÉQUATS
- NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES MACHINES

LE LAIT ET LE LATTE ART

- ASSIMILER LA TECHNIQUE DU MONTAGE DE LAIT ET SA VERSE
- MAÎTRISER LES DOSAGES, LES VERSAGES DES LIQUIDES

PROCHAINES DATES DE FORMATION
CONSULTEZ wwww.umihformation.fr
Tél : 0 806 700 701
contact@umihformation.fr

LES BOISSONS À BASE DE CAFÉ

- RÉALISER LES BOISSONS CHAUDES (EXPRESSO, CAPPUCINO, LATTE, MACCHIATO…) ET COCKTAILS

APPRENDRE LE SERVICE DES BOISSONS CHAUDES

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

LE PLUS UMIH FORMATION :

UMIH FORMATION a le plaisir de vous offrir **gratuitement un abonnement de 6 mois à toute la bibliothèque numérique de notre partenaire BPI BOOKS**, reconnu pour la qualité de ses supports.

INTERVENANT
Baristas professionnels

MÉTHODE
Enseignements théoriques et pratiques, maîtrise des ustensiles et des gestes, dégustation, mise en situation filmée