

Formations professionnelles Barista



DEVENIR BARISTA



LE LATTE ART



LE SLOW COFFEE



Devenir Barista

Une formation complète pour les professionnels installés ou en projet d'installation. Apprendre les bons gestes avec son propre matériel. Maîtriser l'élaboration de tous les grands classiques du coffee shop.

Caféologie

Découverte de l'histoire du café, son parcours de l'arbre à la tasse. Ses différentes méthodes de transformation et leur impact sur le goût.

Analyse gustative et olfactive

Des ateliers qui éveilleront vos sens et vous permettront de cibler les différents goûts, les différentes odeurs que vous pouvez ressentir dans le café.

Le poste de travail

Analyser les outils de travail du barista, apprendre à les utiliser de manière optimale, les entretenir. Organiser son poste de travail pour être le plus efficace possible.

L'extraction

Extraire un espresso dans les règles de l'art pour maximiser sa saveur.

La mousse de lait

Réaliser une mousse de lait lisse et onctueuse, apprendre les bons gestes pour verser son lait, réaliser des dessins (latte art).

Analyse

Analyser le fonctionnement de votre établissement, en déduire ses points forts et ses points faibles, autocorrection, pistes d'améliorations.



Durée : 17h

Objectifs: acquérir les bases du métier de barista, être autonome, ouvrir son coffee shop

Tarif: Voir document tarifs

Mélina CHABBERT



Barista passionnée, je transmets mon savoir au travers de formations que j'ai imaginées de a à z.

Mon but est de permettre à tous les professionnels en quête de savoir de se professionnaliser dans un métier en expansion.

 Votre carnet pratique et tablier de barista **OFFERTS**

ALPHA CAFÉ



alpha.cafe.formation@gmail.com



06.81.40.83.64



[alpha_cafe_formation](#)



alphacafe.fr



Le latte art

Une formation qui peut être effectuée seule ou en complément de la formation "Devenir barista" pour maîtriser le latte art comme un pro.



Durée : 7h

Objectifs: Être capable de réaliser la figure du coeur, de la tulipe et/ou de la rosetta.

Tarif: Voir document tarifs



Texturer sa mousse de lait

Réaliser une mousse de lait lisse et onctueuse, apprendre les bons gestes pour verser son lait.



Le coeur

Être capable de dessiner un coeur de manière régulière.



La rosetta et la tulipe

S'entraîner à réaliser les figures de la rosetta et de la tulipe.



ALPHA CAFÉ



alpha.cafe.formation@gmail.com



06.81.40.83.64



[alpha_cafe_formation](https://www.instagram.com/alpha_cafe_formation)



alphacafe.fr



Le slow coffee

Une formation qui peut être effectuée seule ou en complément de la formation "Devenir barista" pour se diversifier au travers des méthodes douces.



Durée : 7h

Objectifs: Maîtriser les techniques de la V60, Chemex, piston et aeropress.

Tarif: Voir document Tarifs

Découvrir le slow coffee

Présentation des différentes méthodes et des variables qui les affectent (eau, café, mouture).

La V60

Réalisation d'une V60

La Chemex

Réalisation d'une chemex

La cafetière à piston

Réalisation d'une piston

 Votre carnet pratique
OFFERT



Toutes mes formations sont en partie finançables par le fond d'aide à la formation (AGEFICE) si vous êtes travailleur non salarié ou par les OPCO si vous souhaitez former vos salariés.



Des frais de dossiers sont applicables si une demande doit être effectuée à ces organismes.

N'hésitez pas à me contacter pour une estimation de la prise en charge.

AKTO
L'humain au cœur des services

ALPHA CAFÉ



alpha.cafe.formation@gmail.com



06.81.40.83.64



[alpha_cafe_formation](https://www.instagram.com/alpha_cafe_formation)



alphacafe.fr

Formation sur mesure

Toutes les formations sont entièrement modulables selon vos besoins. N'hésitez pas à me faire part de vos envies et nous élaborerons ensemble le programme qui vous correspond.



ALPHA CAFÉ

ALPHA CAFÉ



alpha.cafe.formation@gmail.com



06.81.40.83.64



[alpha_cafe_formation](https://www.instagram.com/alpha_cafe_formation)



alphacafe.fr