



**CAFEMETRIE**  
Formation et perfectionnement



**FORMATION  
BARISTA**

## Brochure formation barista



**30 heures  
en présentiel**



**19 rue Richer  
75009 Paris**



**1 500 euros HT  
1 800 euros TTC**

19 RUE RICHER  
75009

**Cafémétrie**

ALICE@CAFFEMETRIE.COM  
WWW.CAFEMETRIE.COM  
TEL : 06 19 64 86 48

## QUI SOMMES NOUS ?

Cafémétrie est un centre de formation aux métiers du café. ✦

Nous accompagnons les créateurs/repreneurs d'entreprise dans le domaine du café en proposant une formation technique aux métiers du café, barista et/ou torréfacteur ainsi qu'un réel accompagnement business grâce à notre réseau de formateurs chacun expert dans son domaine. Notre objectif est d'apporter une réponse complète et adaptée à chaque projet.

Nous proposons des formations aux particuliers en recherche d'emploi dans le domaine du café ou simplement à ceux qui ont soif de connaissance.

Nous formons le personnel des cafés, hôtels et restaurants afin de développer l'offre café en proposant un produit de meilleure qualité.





Dédiée aux personnes ayant un projet d'ouverture de coffee shop et/ou souhaitant acquérir les compétences techniques du barista. Cette formation barista vous permet de connaître le café de la plantation à la tasse en comprenant la chaîne de valeur de la filière café de spécialité, d'acquérir des connaissances en torréfaction artisanale essentielles pour le barista, de pratiquer l'extraction par espresso, en maîtrisant le réglage du moulin et les gestes du barista pour assurer une extraction équilibrée, de savoir préparer un cappuccino, un latte, un flat white, un macchiato en gérant la texture et la température du lait.

## **Objectifs pédagogiques**

- Acquérir les connaissances spécifiques au café de la production à l'extraction
- Acquérir les compétences techniques de base permettant la préparation et le service de boissons de qualité à base de café

## **Programme pédagogique**

### **Jour 1 - 6 heures**

#### **Principes théoriques et introduction au café**

- Histoire du café, production, consommation ;
- Culture, récoltes, maladies, principaux process post-récolte qui influencent le goût ;
- Les principaux éléments qui influencent la qualité en tasse ;
- Usinage, transport, conditionnement ;
- Principes théoriques de la torréfaction artisanale

#### **Les connaissances et compétences du barista**

- Ouvrir/fermer le bar ;
- Faire l'inventaire du matériel ;
- Faire la mise en place, l'ergonomie du poste de travail ;
- Connaître les bases des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Connaître les caractéristiques techniques de la machine à espresso, du moulin ;
- Connaître les paramètres à prendre en compte pour réussir une extraction équilibrée.



## **Jour 2 - 6 heures**

### **Cupping (dégustation à la cuillère)**

- Faire une analyse sensorielle
- Connaitre la physiologie et les attributs sensoriels
- Jeu du Nez du Café : comment mémoriser les senteurs ?
- Dresser une table à dégustation
- Lire le protocole de dégustation et terminologie clé
- Faire une dégustation visuelle, olfactive et gustative de 4 cafés différents
- La roue des saveurs

### **Méthodes douces**

- Histoire des méthodes douces (V60, Chemex, Aeropress) ;
- Connaitre le matériel à utiliser ;
- Connaitre les paramètres à prendre en compte et recettes ;
- Démonstration : calibrage du moulin, geste du barista et bonnes pratiques ;
- Connaître les spécificités gustatives de chaque méthode et faire une analyse sensorielle ;
- Jeu du nez du café : travailler sa mémoire olfactive
- Travaux pratiques de préparation et d'analyse sensorielle

## **Jour 3 - 6 heures**

### **Espresso**

- Préparer un espresso : calibrage du moulin et gestes du barista
- Faire une analyse sensorielle ;
- Travaux pratiques en individuel : calibrer son moulin et préparer une extraction équilibrée
- Travaux pratiques en individuel : préparer une recette en respectant les paramètres : hygiène, sécurité, température, mouture, service ;
- Principes théoriques de latte art
- Nettoyer et faire la maintenance des machines, rangement, bonnes pratiques



## Jour 4 - 6 heures

### Latte art

- Rappel des réglages de l'espresso
- Réaliser les bons gestes du barista
- Connaître les différentes recettes de boissons à base de lait : cappuccino, latte, flat White, macchiato, mochaccino
- Gérer le lait avec la bonne texture selon la recette préparée et la bonne température
- Préparer un cappuccino : maintien de la buse, préparation de la mousse de lait et assemblage de cappuccino
- Démonstration du latte art sur le motif "coeur" ;
- Travaux pratiques en individuel : préparer une recette en respectant les paramètres : hygiène, sécurité, température du lait, texture du lait, assemblage, service ;
- Nettoyer et faire la maintenance des machines, rangement, bonnes pratiques

## Jour 5 - 6 heures

- Travaux pratiques d'espresso et de latte art
- Evaluation pratique et théorique





### **Public**

Nos formations s'adressent aux personnes en reconversion professionnelle porteurs de projet ou souhaitant acquérir des compétences complémentaires dans les métiers du café de spécialité.



### **Accessibilité**

Nos formations s'adaptent aux personnes en situation de handicap. Si cette situation vous concerne, n'hésitez pas à nous contacter pour que nous étudions la possibilité de vous accueillir. Notre local n'est pas accessible aux personnes à mobilité réduite.



### **Modalités d'accès et pré-requis**

Sur entretien préalable pour valider l'adéquation projet/objectifs de formation, 6 personnes maximum par session, 3 personnes minimum. Pré-requis : personne en reconversion ayant un projet professionnel ou cherchant à acquérir des compétences dans les métiers du café.



### **Délais d'accès**

Nous organisons nos sessions de formation tous les mois, la clôture des inscriptions se fait 3 jours avant le début de la session, si la session s'avérait complète ou annulée par manque de quota atteint, une nouvelle date vous sera proposée ou vous pourrez demander le remboursement des sommes avancées le cas échéant.



### **Modalités de déroulement**

Formations en collectif ou en individuel. La formation se déroule dans une salle adaptée et équipée de machines et matériel professionnel pour les travaux pratiques et d'un tableau/projecteur pour la partie théorique. L'équipement et matières premières sont à disposition des apprenants tout au long de la formation : machines à espresso professionnelles Sanremo, torrificateur, logiciel de torréfaction, moulins professionnels Fiorenzato, matériel méthodes douces, matériel cupping, ustensiles barista, ustensiles de mixologie, café, lait, ingrédients mixologie.



### **Horaires**

La plage horaire se situe entre 9h et 13h. Une convocation vous précisant les horaires vous sera envoyée quelques jours avant le début de la formation.



### **Modalités d'accompagnement**

Les apprenants sont accompagnés par la responsable pédagogique ou son assistant(e) pendant toute la durée de la formation, leurs coordonnées leur seront communiqués dans le livret d'accueil en amont de la formation. Nous pouvons nous adapter à vos besoins particuliers, n'hésitez pas à nous consulter pour en faire la demande. Un suivi du projet est proposé aux apprenants : mise en relation avec le réseau professionnel des cafés de spécialité et du HCR, recherche d'emplacement commercial, formation ponctuelle sur site, conseil en installation.



### **Sanction de l'action de formation**

L'action de formation est sanctionnée par le passage d'une évaluation qui a vocation à sanctionner un ensemble de compétences sous forme d'évaluation pratique (cas pratique et/ou mise en situation) et théorique (QCM). La formation donne lieu, dans tous les cas, à la remise d'une attestation de formation ou d'un certificat de réalisation.



### **Assiduité et résultat**

Une feuille de présence est signée par les apprenants et par les formateurs chaque demi-journée. Un suivi du projet est proposé aux apprenants : mise en relation avec le réseau professionnel des cafés de spécialité et du HCR, recherche d'emplacement commercial, formation ponctuelle sur site, conseil en installation.



### **Méthode mobilisée**

Nous utilisons une pédagogie participative basée sur des apports théoriques et des mises en situation pratiques. Nous portons une attention particulière à l'échange et au partage d'expériences.



### **Moyens pédagogiques et techniques**

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation et équipée de machines professionnelles ;
- Documents supports de formation projetés ;
- Exposés théoriques ;
- Etude de cas concrets et travaux pratiques ;
- Envoi de documents supports à la suite de la formation.



## Dates de session

- du 9 au 13 septembre 2024
- du 7 au 11 octobre 2024
- du 4 au 8 novembre 2024
- du 2 au 6 décembre 2024



## Renseignements et inscriptions

alice@cafemetrie.com  
06 19 64 86 48



## Adresse

19 rue Richer  
75009 Paris



CAFEMETRIE

Formation et perfectionnement