

Programme de formation
Préparation à la certification :

Appliquer des techniques de barista : préparation, dégustation et présentation du café

Durée et modalité d'organisation

Dates : une session par mois

Durée : 32 heures

Horaires : 9h30 - 12h30 et 13h30 - 17h30 du lundi au jeudi et 9h30 - 13h30 le vendredi

Organisation : présentiel en intra/inter entreprise

Taille du groupe : de 3 à 6 personnes

Lieu : 19 rue Richer, 75009 Paris

Tarif : 1 750 € net de TVA

Si formation exclusivement intra-entreprise : sur devis

Objectifs pédagogiques

- Identifier les attentes d'un client et proposer un café ou une boisson adaptée à ses préférences, habitudes et contraintes
- Organiser un poste de travail conforme aux règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie professionnelle
- Réaliser une extraction de café par méthode douce en réglant les paramètres techniques de manière cohérente
- Préparer un espresso conforme à une recette professionnelle en maîtrisant le réglage du moulin et les gestes associés
- Préparer des boissons à base d'espresso, de lait et de boissons végétales selon des recettes définies
- Décrire un café, analyser son profil sensoriel et présenter une préparation de manière claire et professionnelle auprès d'un client
- Assurer le nettoyage, l'entretien du matériel et la gestion des déchets liés à l'activité barista

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de

- Produire des préparations conformes aux standards professionnels attendus dans un environnement barista
- Adapter une proposition de café ou de boisson aux attentes d'un client
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation du poste de travail
- Mobiliser des connaissances techniques et sensorielles pour justifier ses choix en situation professionnelle
- Se préparer au passage des épreuves certificatives théorique et pratique prévues dans le cadre de la certification

Programme

- Identifier les attentes d'un client en matière de café à partir de ses goûts, habitudes de consommation et contraintes éventuelles
- Comprendre les facteurs influençant le goût du café et utiliser un vocabulaire sensoriel adapté
- Organiser un poste de travail conforme aux règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie professionnelle
- Réaliser des extractions de café par méthodes douces en ajustant les paramètres techniques et en analysant le résultat obtenu
- Régler un moulin professionnel et stabiliser une extraction espresso selon une recette définie
- Préparer des boissons à base d'espresso, de lait et de boissons végétales selon des recettes standardisées
- Décrire un café, conduire une dégustation structurée et présenter une préparation de manière claire et professionnelle auprès d'un client
- Réaliser le nettoyage du poste de travail, l'entretien du matériel et la gestion des déchets liés à l'activité barista

Moyens d'encadrement

Barista-formateurs professionnels

Joanna Pereira – barista et gérante de coffee shop

Experte du café depuis 2018, formatrice et cheffe barista depuis 2018, gérante de coffee shop depuis 2021.

Compétences techniques : préparation de boissons à base de café chaudes et froides, préparation de boissons alternatives, réglages et ajustement des paramètres, organisation du poste de travail, nettoyage et entretien du matériel.

Les formateurs et encadrants peuvent être contactés du lundi au vendredi entre 9h30 et 17h30.

CAFEMETRIE Sarl

19 rue Richer - 75009 Paris

Tél. : 0619648648 - Email : alice@cafemetrie.com

Organisme de formation enregistré sous le n° NDA 11757027975



Méthodes mobilisées

La formation repose sur une alternance d'apports théoriques, de démonstrations techniques, de mises en situation professionnelles et de pratiques encadrées permettant l'acquisition progressive des compétences visées.

Les modalités pédagogiques incluent notamment des exposés interactifs, des études de cas, des exercices pratiques répétés, des dégustations comparatives, des jeux de rôle et des évaluations formatives.

Les moyens pédagogiques mobilisés comprennent une salle de formation équipée d'un espace technique dédié, des machines espresso professionnelles, des moulins, du matériel de préparation du café (méthodes douces, accessoires barista), des consommables (café, lait, alternatives végétales), ainsi que des supports pédagogiques tels que fiches techniques, protocoles de préparation, grilles d'analyse sensorielle, supports visuels et documentation professionnelle.

Les stagiaires disposent également d'outils de mesure et de contrôle (balances, thermomètres, timers) leur permettant de réaliser les exercices dans des conditions conformes aux standards professionnels.

Modalités de suivi et d'évaluation

Le suivi de la progression des stagiaires est assuré tout au long de la formation par des mises en situation pratiques, des exercices techniques encadrés, des observations directes du formateur et des évaluations formatives permettant de vérifier l'acquisition progressive des compétences visées.

Les apprenants signent une feuille de présence à chaque demi-journée.

Les acquis sont évalués à partir de critères objectifs portant notamment sur le respect des procédures, la maîtrise des gestes professionnels, la conformité des préparations réalisées, la capacité à analyser un résultat obtenu et à proposer des ajustements cohérents.

En fin de formation, le stagiaire est préparé au passage des épreuves certificatives prévues dans le cadre de la certification, à savoir :

- une épreuve théorique sous forme de **questionnaire à choix multiples (QCM)** ;
- une épreuve pratique sous forme de **mise en situation professionnelle réelle** permettant d'évaluer la mobilisation des connaissances, savoir-faire et comportements professionnels attendus.

Les résultats sont formalisés à l'aide de grilles d'évaluation et d'indicateurs de performance définis en amont.

Livrables remis aux stagiaires

- Certificat de réalisation
- Supports de formation

Modalités et délai d'accès

Nous organisons nos sessions de formation tous les mois. La clôture des inscriptions intervient 10 jours avant le début de la session afin de respecter le délai de rétractation applicable dans le cadre de la réglementation de la formation professionnelle.

Si une session s'avérait complète ou annulée, une nouvelle date vous sera proposée ou vous pourrez demander le remboursement des sommes avancées le cas échéant.

L'accès à la formation préparant à la certification est conditionné à la validation de l'adéquation entre le projet du candidat, son expérience et les objectifs de la certification, au moyen d'un entretien préalable et/ou d'un questionnaire de positionnement.

Contact :

Alice Frémont

alice@cafemetrie.com

06 19 64 86 48

Référente handicap et responsable pédagogique :

Alice Frémont

Tél. : 06 19 64 86 48

Email : alice@cafemetrie.com

Public

La formation s'adresse aux professionnels en activité, aux personnes en reconversion professionnelle, aux porteurs de projet et aux personnes souhaitant développer des compétences complémentaires dans les métiers du café, du service de boissons, de la restauration ou de l'hôtellerie.

Accessibilité

Nos formations peuvent être adaptées aux personnes en situation de handicap après étude des besoins. Si cette situation vous

concerne, merci de nous contacter en amont afin d'évaluer les aménagements possibles.

Notre local n'est pas accessible aux personnes à mobilité réduite.

Les formations pratiques de Cafémétrie impliquent des périodes en station debout, la manipulation de matériel professionnel, des gestes techniques répétitifs et l'utilisation de machines à café.

En cas de situation de handicap ou de besoin spécifique, notre référente handicap peut étudier avec le candidat les adaptations pédagogiques ou organisationnelles envisageables avant l'entrée en formation.

Modalités d'accès

Sur entretien préalable et/ou questionnaire de positionnement permettant de valider l'adéquation entre le projet, l'expérience du candidat et les objectifs de la certification.

Pré-requis

Le candidat doit remplir l'une des conditions suivantes :

- justifier d'une expérience professionnelle minimale de **6 mois** dans un environnement de service de boissons ou de restauration ;
- ou disposer d'un **projet professionnel formalisé** dans le secteur du café, de la restauration, de l'hôtellerie ou du service de boissons.

Délais d'accès

Nous organisons nos sessions de formation tous les mois. La clôture des inscriptions intervient 10 jours avant le début de la session afin de respecter le délai de rétractation applicable dans le cadre de la réglementation de la formation professionnelle.

Si une session s'avérait complète ou annulée, une nouvelle date vous sera proposée ou vous pourrez demander le remboursement des sommes avancées le cas échéant.

Modalités de déroulement et moyens pédagogiques

Les machines, équipements et matières premières sont mis à disposition des apprenants tout au long de la formation : machines espresso professionnelles, moulins professionnels, matériel méthodes douces, matériel de dégustation, ustensiles barista, café, lait et ingrédients pour boissons alternatives.

La formation se déroule dans notre espace de formation et de pratique professionnelle.

Modalités d'accompagnement

Les apprenants sont accompagnés par la responsable pédagogique pendant toute la durée de la formation. Ses coordonnées leur sont communiquées dans le livret d'accueil transmis en amont de la formation.

Nous pouvons nous adapter à certains besoins particuliers ; les apprenants sont invités à nous consulter en amont pour toute demande spécifique.

Durée et horaires

La plage horaire de la formation se situe entre 9h30 et 17h30 du lundi au vendredi, avec une pause déjeuner. Un planning précisant les horaires détaillés est envoyé quelques jours avant le début de la formation.

Sanction de l'action de formation

L'action de formation prépare au passage d'une certification visant la validation d'un ensemble de compétences professionnelles liées à la préparation, à la dégustation et à la présentation du café.

Le passage des épreuves certificatives comprend :

- une évaluation théorique sous forme de **QCM** ;
- une évaluation pratique sous forme de **mise en situation professionnelle réelle**.

La formation donne lieu, dans tous les cas, à la remise d'un **certificat de réalisation**.

Conditions d'obtention de la certification

La certification est obtenue lorsque :

- le candidat obtient au moins **60 % de bonnes réponses** à l'épreuve théorique
- toutes les compétences professionnelles sont validées par le jury
- chaque compétence atteint au minimum **70 % des critères attendus**

CAFEMETRIE Sarl

19 rue Richer - 75009 Paris

Tél. : 0619648648 - Email : alice@cafemetrie.com

Organisme de formation enregistré sous le n° NDA 11757027975



La décision finale est prise par un jury de certification à l'issue d'une commission de délibération.

Assiduité

Une feuille de présence est signée par les apprenants et les formateurs à chaque demi-journée.

Débouchés

Cette formation vise le développement de compétences mobilisables dans le cadre d'une activité professionnelle dans le secteur du café, de la restauration spécialisée ou de l'entrepreneuriat selon la certification préparée.

Équivalences

À ce jour, aucune équivalence officielle n'est établie avec d'autres certifications.

Passerelles

La certification peut être complétée par des formations de perfectionnement ou de spécialisation dans les domaines du café, de la gestion, de la restauration ou du développement d'activité.

Accompagnement post-formation

Un suivi du projet peut être proposé selon les besoins : mise en relation avec un réseau professionnel, conseil ponctuel, accompagnement à la poursuite du projet.
