

Préparation à la certification

Appliquer des techniques de barista : préparation, dégustation et présentation du café (RS7657)

Durée : 35 heures

Formation à distance asynchrone : 7 heures

Formation pratique en présentiel : 28 heures

Objectifs de la formation

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Identifier les attentes d'un client afin de proposer un café adapté à ses goûts, habitudes de consommation et contraintes.
- Organiser un poste de travail conforme aux règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.
- Réaliser une extraction de café par méthode douce en maîtrisant les paramètres d'extraction.
- Préparer des boissons à base d'espresso conformément aux recettes professionnelles.
- Réaliser des boissons lactées et alternatives en appliquant les techniques de texturation du lait et les règles de présentation.
- Décrire un café et présenter une préparation en utilisant un vocabulaire sensoriel adapté.
- Assurer le nettoyage du poste de travail, l'entretien du matériel et la gestion des déchets.

Phase 1 – Formation à distance asynchrone (7 heures)

Cette première phase permet d'acquérir les connaissances indispensables avant les mises en pratique.

Module 1 – Découvrir l'univers du café

- Histoire du café
- Chaîne de valeur : de la cerise à la tasse
- Espèces, variétés et principaux pays producteurs
- Filière café et traçabilité
- Impact du terroir, du procédé post-récolte et de la torréfaction sur le profil sensoriel

Module 2 – Comprendre les paramètres d'extraction

- Les facteurs influençant la qualité en tasse
- Mouture
- Dosage
- Ratio café/eau

- Température
- Temps d'extraction
- Principaux défauts d'extraction

Module 3 – Bases de l'analyse sensorielle

- Vocabulaire sensoriel
- Les saveurs
- Les familles aromatiques
- Les caractéristiques gustatives du café
- Principes de la dégustation
- Module 4 – Organisation du poste de travail
- Hygiène alimentaire
- Sécurité
- Ergonomie
- Organisation des flux
- Gestion des consommables

Module 5 – Validation des connaissances

- Quiz d'auto-évaluation
- Exercices interactifs
- Ressources pédagogiques

Phase 2 – Formation pratique en présentiel (28 heures)

Les journées en présentiel sont consacrées à l'acquisition des gestes professionnels et aux mises en situation reproduisant les conditions réelles d'un coffee shop.

Module 1 – Accueillir et conseiller un client

- Identifier les goûts, habitudes de consommation et contraintes d'un client
- Sélectionner un café adapté
- Justifier ses choix
- Présenter les caractéristiques d'un café
- Jeux de rôle et mises en situation

Module 2 – Organiser son poste de travail

- Préparer le poste avant la production
- Installer les équipements
- Organiser les accessoires
- Gérer les consommables
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Optimiser les déplacements et l'ergonomie

Module 3 – Réaliser des extractions par méthodes douces

- Choisir une méthode (V60, Chemex, Origami ou Aeropress)
- Définir les paramètres d'extraction
- Réaliser les extractions
- Ajuster les réglages
- Conduire une dégustation structurée
- Analyser les résultats obtenus

Module 4 – Réaliser des boissons à base d'espresso

- Réglage du moulin
- Dosage
- Répartition de la mouture
- Tassage
- Réglage des paramètres d'extraction
- Calibration
- Contrôle qualité
- Régularité des extractions

Module 5 – Préparer des boissons lactées et alternatives

- Texturation du lait
- Réalisation des principales boissons lactées
- Préparation de boissons à base de laits végétaux
- Réalisation des recettes professionnelles
- Bases du latte art
- Présentation des boissons

Module 6 – Présenter une préparation et conduire une dégustation

- Décrire un café
- Présenter l'origine, le procédé post-récolte et le profil sensoriel
- Expliquer les choix techniques réalisés
- Adapter son discours au client
- Valoriser une préparation

Module 7 – Nettoyage, entretien et gestion des déchets

- Nettoyage de la machine espresso
- Entretien du moulin
- Nettoyage du poste de travail
- Gestion des déchets
- Protocoles d'entretien quotidien
- Modalités pédagogiques

La formation alterne :

- ressources e-learning ;
- démonstrations techniques ;
- entraînements pratiques sur matériel professionnel ;
- dégustations comparatives ;
- analyses sensorielles ;
- jeux de rôle ;
- mises en situation professionnelles ;
- corrections individualisées ;
- évaluations formatives tout au long du parcours.

Modalités d'évaluation

Des évaluations formatives sont réalisées tout au long de la formation afin d'accompagner la progression des apprenants.

À l'issue de la formation, les candidats passent les épreuves certificatives prévues par le référentiel RS7657 :

- une épreuve théorique écrite sous forme de questionnaire à choix multiples portant sur les connaissances mobilisées dans la pratique professionnelle ;
- une mise en situation professionnelle réelle permettant d'évaluer l'ensemble des compétences du référentiel.