



CAFEMETRIE

Formation et perfectionnement

Formation barista



35 h de formation



4 participants maximum



28 h de pratique



Certification RS7657
Éligible CPF

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

Présentation

Une formation pensée pour apprendre par la pratique

Spécialisé dans les métiers du café, Cafémétrie accompagne les futurs professionnels, les personnes en reconversion, les porteurs de projet ainsi que les professionnels du secteur souhaitant développer leurs compétences autour du café.

Fondé par Alice Frémont, professionnelle du café depuis plus de dix ans, dont cinq années vécues au Pérou dans la région productrice de Chanchamayo, Cafémétrie s'appuie sur une connaissance du café nourrie par l'expérience de terrain, la formation et l'analyse sensorielle.

De la compréhension du café au réglage de l'espresso, des méthodes douces au travail du lait, de l'analyse sensorielle au conseil client, cette formation permet d'acquérir les compétences techniques et professionnelles essentielles à la pratique du barista.

Avec 28 heures de pratique en présentiel et 4 participants maximum par session, la formation privilégie la manipulation, l'entraînement, les dégustations et les mises en situation professionnelles sur du matériel professionnel.

Les formations Cafémétrie sont conçues pour être concrètes, opérationnelles et ancrées dans les réalités du métier, avec une attention particulière portée aux besoins et aux objectifs professionnels de chaque apprenant.



L'équipe pédagogique

Alice Frémont

Formatrice et fondatrice de Cafémétrie, Alice évolue dans le secteur du café depuis plus de dix ans, dont cinq années vécues au Pérou, dans la région productrice de Chanchamayo. Cette expérience a nourri sa connaissance du café, de sa filière et des réalités des pays producteurs. Elle a renforcé son expertise en analyse sensorielle avec les certifications internationales SCA Sensory Skills Intermediate et Coffee Value Assessment (CVA), complétées par une certification professionnelle en dégustation des vins auprès de Franck Thomas. Ce parcours nourrit aujourd'hui son approche pédagogique et les programmes proposés par Cafémétrie.



Joanna Pereira

Professionnelle du café depuis 2018, Joanna Pereira a débuté comme cheffe barista avant de s'orienter vers la formation professionnelle. Elle a depuis fondé son propre établissement, Sabor Rumbero, consacré au café de spécialité et à la gastronomie latino-américaine. Son parcours lui permet d'allier expertise technique du métier de barista, expérience de la formation et connaissance concrète de la gestion d'un établissement. Une approche résolument terrain qu'elle transmet aujourd'hui aux apprenants de Cafémétrie.



Equipement & salle de formation

Un environnement professionnel conçu pour maximiser le temps de pratique de chaque participant. La salle de formation est notamment équipée de :

- 4 machines espresso professionnelles Sanremo ;
- 5 moulins espresso Fiorenzato ;
- équipements et accessoires barista ;
- équipements et accessoires pour méthodes douces ;
- équipements et accessoires de cupping ;
- 1 cuisine équipée ;
- 1 écran de projection numérique ;
- 1 connexion wifi par fibre optique.

Les matières premières, équipements, outils et supports utiles à la formation sont fournis pendant la session.



Programme

Durée : 35 h : 7 h e-learning + 28 h présentiel

Lieu : 19 rue Richer, 75009 Paris. Métro Cadet ou Grands Boulevards

Effectif : 4 participants maximum - Accompagnement individualisé

Tarif : 1 650 € net de taxe

Certification visée : « Appliquer des techniques de barista : préparation, dégustation et présentation du café » – RS7657 - Certification enregistrée au Répertoire spécifique de France Compétences. Certificateur : Cafémétrie. www.francecompetences.fr

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 - Accueillir, conseiller et s'adapter au client

- Le rôle du barista dans l'expérience client
- Identifier les attentes
- Conseiller un café
- Adapter son vocabulaire
- Contraintes alimentaires et alternatives
- Adapter son accueil aux besoins particuliers
- Mise en situation client

Module 5 – Organisation du poste de travail

- Hygiène alimentaire
- Sécurité
- Ergonomie
- Organisation des flux
- Gestion des consommables

Module 6 – 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 évaluation théorique écrite sous forme de questionnaire à choix multiples (QCM), portant sur les connaissances mobilisées dans la pratique professionnelle ;
- une mise en situation professionnelle réelle permettant d'évaluer l'ensemble des compétences du référentiel.

Informations complémentaires :

Référente handicap et responsable pédagogique :

Madame Alice Frémont

Tel : 06 19 64 86 48

Email : alice@cafemetrie.com

Public :

Professionnels de la restauration, de l'hôtellerie, du service de boissons ou du café souhaitant développer et formaliser leurs compétences techniques en préparation du café

Personnes disposant d'un projet professionnel structuré dans ces secteurs.

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 pour valider l'adéquation projet/objectifs de formation.

Prérequis :

- Justifier d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans un environnement de service de boissons ou de restauration ou, à défaut, d'un projet professionnel formalisé dans les métiers de la restauration, de l'hôtellerie, du service de boissons ou du café de spécialité.
- Comprendre et s'exprimer en français afin de suivre les consignes pédagogiques, les contenus théoriques et les règles de sécurité.
- Être disposé à déguster régulièrement du café dans le cadre des exercices pratiques et de l'analyse sensorielle.
- Aucun prérequis technique en préparation du café n'est exigé.

Délais d'accès : les sessions sont organisées régulièrement tout au long de l'année. L'inscription est possible sous réserve des places disponibles et du respect des délais applicables selon le mode de financement. Pour les inscriptions via Mon Compte Formation, un délai minimum de 11 jours ouvrés doit être respecté entre l'envoi de la proposition de commande et le début de la formation.

Modalités de déroulement et moyens pédagogiques :

les machines, équipements et matières premières sont à disposition des apprenants tout au long de la formation : machines à espresso professionnelles, moulins professionnels, matériel méthodes douces, matériel cupping, ustensiles barista, café, lait, ingrédient boissons alternatives. La formation se déroule dans notre boutique/coffee shop.

Modalités d'accompagnement : les apprenants sont accompagnés par la responsable pédagogique pendant toute la durée de la formation, ses coordonnées leur seront communiquées 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.

Durée et horaires : la plage horaire se situe entre 9h30 et 17h30 du lundi au vendredi avec une heure de pause déjeuner. Un planning vous précisant les horaires vous sera envoyé quelques jours avant le début de la formation.

Validation de la formation et certification : à l'issue de la formation, une attestation de formation et un certificat de réalisation sont remis au participant. Les candidats se présentent aux épreuves certificatives prévues par le référentiel RS7657. L'obtention de la certification est conditionnée à la réussite de ces épreuves.

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.

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

Accompagnement post-formation : un suivi du projet peut être proposé selon les besoins : mise en relation avec le réseau professionnel, recherche d'emplacement, conseil en installation, accompagnement ponctuel.

Votre projet commence ici

Vous souhaitez devenir barista, développer vos compétences ou préparer un projet professionnel dans l'univers du café ?

Échangeons sur votre projet et vérifions ensemble si cette formation correspond à vos objectifs.

→ Prendre rendez-vous pour un entretien de positionnement



Alice Frémont
alice@cafemetrie.com
www.cafemetrie.com
06 19 64 86 48



19 rue Richer 75009 Paris
Métro Cadet (ligne 7) ou Grands Boulevards (lignes 8 et 9)
Parking Public GRANGE BATELIÈRE (Couvert)
18 rue de la Grange Batelière, 75009 Paris

