

A close-up photograph of a person's hands pouring water from a silver kettle into a glass coffee dripper. The dripper is filled with coffee grounds and a white paper filter. The background is blurred, showing a coffee shop setting with other people and equipment.

LA CLAQUE

CAFÉ ÉCOLE

PROGRAMME DE FORMATION
HIGH FIVE 2020

FORMATION AUX METIERS DU CAFE

- PARCOURS HIGH FIVE -

Formation complète (théorique et pratique) pour apprendre les fondamentaux de métiers du café, en particulier celui de barista. De la maintenance du matériel, au réglage du moulin, en passant par la réalisation de cappuccino et l'extraction parfaite d'un espresso. Cette formation sera agrémentée d'astuces et de conseils sur vos choix de matériel et de matière première (café, lait, etc...). Vous apprendrez ce qu'est le café de spécialité ainsi que les différentes possibilités gustatives et aromatiques que vous apporte chaque café (single origine, mélange, variétés, arabica/robusta). Nous travaillerons sur l'environnement du Barista (optimisation et agencement de l'espace) ainsi que sur la gestion du workflow (pour assurer l'efficacité durant le service et impacter positivement la rentabilité).

Toutes nos formations sont assurées par nos formateurs qui partageront avec vous plus de 8 ans d'expérience dans le milieu du café de spécialité

Objectifs

- Acquérir les connaissances de bases en caféologie
- Assimiler les connaissances et les compétences du barista
- Maîtriser les gestes et gérer un poste de travail
- Apprendre à reconnaître un bon espresso : pratique et évaluation sensorielle
- Apprendre à utiliser et à régler la machine espresso et le moulin à café
- Apprendre à utiliser correctement la buse vapeur et à texturer le lait
- Réaliser un cappuccino : pratique et dégustation
- Apprentissage pratique du Latte Art : cœur, rosetta et tulipe
- Apprentissage des différentes méthodes douces
- Connaissances, préparations, extractions
- Savoir organiser et optimiser son espace de travail : mise en situation
- Gestions du workflow
- Valoriser la vente du café
- Réaliser des boissons originales à base de café (chaudes ou froides)
- Apporter une valeur ajoutée à l'offre des boissons chaudes

CIAW

PROGRAMME

MODULE 1 : CAFEOLOGIE

- Histoire
- Botanique
- Récolte
- Traitement post-cueillette
- Import/Export
- Traçabilité et transparence
- Durabilité et résilience de la filière du café.

MODULE 2 : ANALYSE SENSORIELLE

- Qu'est-ce que l'analyse sensorielle ?
- L'analyse sensorielle dans l'industrie du café
- Description du goût, de l'arôme, et du corps des cafés
- Calibration
- Protocole et méthodologie de la dégustation à la tasse

MODULE 3 : ESPRESSO

- Historique de la machine espresso
- Environnement : la matériel
- Qu'est-ce qu'un bon espresso ?
- Définition de l'espresso
- Dose
- Volumétrie
- Ratio
- Granulométrie
- Distribution et tassage
- Température de l'eau
- Protocole de réglage d'un moulin
- L'impact de la torréfaction
- Entretien du moulin et de la machine espresso

A
QUE

PROGRAMME

MODULE 4 : LATTE ART

- Prise en main du matériel : lait, pichets, buse vapeur
- Apprendre à texturer le lait
- Réaliser un cappuccino
- Réaliser les figures principales du Latte Art (cœur/tulipe/rosetta)
- Les boissons à base de café et de lait : macchiato, cappuccino, Flat White, etc..

MODULE 5 : EXTRACTIONS DOUCES

A chaque méthode sa préparation

- Réaliser une recette
- Brew ratio
- Découverte et utilisation : Chemex, Piston, V60, Piston, Aeropress, etc..
- Préparation, dégustation, comparaison
- Taux d'extraction

MODULE 6 : CONSULTING

- Organisation et optimisation d'un poste de travail (espace/ergonomie)
- Gestion des commandes
- Conseils achat en matériel
- Choix des fournisseurs
- Elaboration de la carte café
- Valorisation de la vente du café

LA
MA
NOUVE

FORMATEURS



- Co-fondateurs de La Claque Nomade (prestations événementielles autour du café)
- Ambassadeurs de marque de La Marzocco en France
- Membres de la SCA (Association des Cafés de Spécialité – antenne France)
- Co-fondateurs de Rain or Shine, le premier coffee shop virtuel et vertueux.

CIAO LA

PUBLIC VISE ET PRE-REQUIS

Cette formation s'adresse aux professionnels du CHR (bar/café/hôtel/restaurant) qui souhaitent une mise à jour et/ou une validation de leurs compétences techniques ainsi qu'aux personnes souhaitant se convertir dans les métiers du café et notamment se former pour devenir barista ou propriétaire de coffee shop.
Aucun pré-requis.

CLAQ

U
E

METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Démonstrations, explications et réalisation par le formateur
- Tests quotidiens pour évaluer la compréhension de chacun des modules
- Analyse sensorielle
- Supports illustrés et vidéos
- Exercices pratiques : préparation, dégustation et critique des réalisations
- Mise en situation
- Remise d'un livret pédagogique à chaque participant

DETAILS



U
V
E

- **Lieux de formation :**
ALTURA – 46, rue Saint-Antoine – 75004 Paris, Métro : St Paul – ligne 1 (métro : St Paul – Ligne 1)
Nice (06300)
- **Durée :**
Formation complète : 3 jours
Un module : 4h
Il est possible de ne choisir qu'un ou plusieurs modules selon les besoins, et de les étaler dans le temps selon les contraintes de chacun.
- **Horaires :**
9h-13h / 14h00-18h00
- **Tarifs :**
1500 € HT par personne (soit 1800 € TTC par personnes)
Module : 250 € HT/personne (+ 50 € HT par personne supplémentaire).
Possibilité de prise en charge
Tarif valable pour une équipe jusqu'à 4 personnes maximum.

PROCEDURE DE VALIDATION ET D'EVALUATION

Evaluation individuelle de connaissance à l'écrit à l'entrée en formation et en fin de chaque module (écrit/oral ou pratique selon le module).
Examen final théorique et mise en situation pratique.

MODES D'INTERVENTION

- Centre de formation
- Sur site

MODALITE D'APPRECIATION DES STAGIAIRES

Questionnaire de satisfaction remis à chaque stagiaire