Initiation au métier de Barista

CODE RNCP :

PUBLIC

Demandeur d'emploi
Chef d'entreprise
Salarié
Porteur de projet

PRÉREQUIS

Aucun mais il est préférable de savoir lire et écrire

DURÉE

2 jours soit 14 h

HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Nous consulter

INTERVENANT(S)

Bruno CHANE KAYE BONE
- Professionnel de Malongo Café

TARIF

À partir de 588 € (financement sur fonds propres). **Nous consulter pour les possibilités de prise en charge et les montants associés.**

LIMITE EFFECTIF

4 minimum et 6 maximum

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1) **Comprendre l'univers du café** : de la plante à la tasse, et ce qui fait la qualité en tasse.

2) **Prendre en main le poste barista** : matériel, hygiène/sécurité et bonnes pratiques de service.

3) **Réaliser les gestes essentiels** pour **confectionner des boissons café/lait régulières et qualitatives** (espresso, mouture/dosage, mousse de lait, entretien).

METHODE PEDAGOGIQUES

✅ **Cours en présentiel : sessions en face à face avec le formateur, favorisant les échanges et l'interaction.**

✅ **Mises en situation et application pratique: réalisation en autonomie avec accompagnement/corrections du formateur.**

✅ **Support utilisé: des présentations et documents vidéoprojetés , des vidéos et photos; des quiz et des exercices d'application format papier**

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- **Feuilles de présence et certificat de réalisation**
- **Evaluation d'une mise en pratique**
- **Évaluation de la satisfaction en fin de formation**
- **Remise d'attestation individuelle en fin de formation**

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

Initiation au métier de Barista

PROGRAMME DE FORMATION

Module 1 – Introduction au café & métier de barista
a. Histoire du café, espèces, régions de production, culture.
Diapositive et film de présentation
b. Rôle du barista. Missions quotidiennes, Attitudes professionnelles (propreté, rapidité, sourire, précision), Organisation du poste de travail

Module 2-Bases du café et de la dégustation
a. Comprendre les différences entre espèces, origines et méthodes de traitement.
b. Développer un vocabulaire simple pour décrire les profils aromatiques.

Module 3-Connaissance et réglages de la machine espresso
a. Hygiène, sécurité & mise en place
-Normes d'hygiène alimentaire (HACCP basique), sécurité machine, protocole de nettoyage, mise en place du poste café et clôture du poste .
-Atelier de mise en place : nettoyage machine, organisation du poste, déroulé pré-ouverture, vérifications.
b. Fonctionnement de la machine espresso, moulin, réglages de taux d'extraction, dose, tamper, notion de ratio café/eau.
-Régler le moulin, doser, tasser, peser l'espresso, ajuster la mouture pour obtenir extraction correcte.

Module 4- Techniques espresso – Atelier pratique
a. Savoir préparer un espresso constant et de qualité.
-Extraction d'un espresso (méthode pas à pas)
- Analyse visuelle et gustative
- Ajustements selon le résultat
- Nettoyage rapide entre chaque extraction

Module 5- Le lait et les boissons lactées
a. Apprendre à texturer le lait et produire la mousse adaptée (latte, cappuccino, flat white).
-Techniques de chauffe du lait, texture micro-mousse, versement, hydratation du lait.
- Recette cappuccino, de latte chaud et froid
-Découverte des recettes tendances de boisson à base de lait et de lait végétal : Matcha , Ube, chaï, golden …
- Initiation latte art

Module 6- Carte café : boissons essentielles
a. Maîtriser les recettes principales d'un coffee shop.
-Espresso
-Americano / Long Black
-Cappuccino
-Latte
-Flat White
-Macchiato
-Latte alternatif (Matcha / Ube / Golden….)

DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 9,8 /10
Note atteinte des objectifs: 3,6/4
Note reussite examen: n/a

Nombre de session: 2
Nombre de participant: 10
De février 2026 à mai 2026

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✅ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✅ **En présentiel**
✖ **En distanciel**

✅ **En présentiel**
✖ **En distanciel**

RYHTMES :

✅ **En continu**
✅ **En discontinu**

✅ **En continu**
✅ **En discontinu**

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/