

# BARISTA – DEVELOPPER SA GAMME DE CAFE

1 jour - 7 heures

## OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître les bases du métier de barista
- Découvrir le café : son origine et les différentes variétés, la technique de la torréfaction et celle de l'extraction
- Découverte des techniques de réalisation et de dégustation du café et des boissons à base de café afin d'élaborer une carte tendance

## PROGRAMME

- Découverte du café vert : les origines, les espèces, variétés, process
- Découverte de la torréfaction : les différentes étapes, le dégazage, la conservation du café
- Découverte de l'extraction : cupping, les différents types d'extractions, Espresso, méthodes douces
- Découverte des différentes boissons dans les cafés : élaborer une carte et les tendances sur les boissons à base de café : macchiato, sirop de café...
- Apprendre à faire un espresso : calibrage, sous extraction, sur extraction
- Dégustation des différents cafés et comparaison des produits
- Découverte du latte art : choisir son lait, apprentissage de la mousse de lait
- Découverte de la méthode douce V60 et dégustation

## MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Mise en pratique
- Formation en petit groupe
- Idées recettes innovantes

## FORMATEUR

Cette formation est animée par Joris BERENGER, torréfacteur « Terroirs Café » à Grésy-sur-Aix.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis par le formateur (tour de table et mise en situation)  
Évaluation de satisfaction.

## ACCESSIBILITÉ

La CMA Savoie est accessible PMR (Personne à Mobilité Réduite).  
Référents Handicaps : Christel Gustin et Fanny Tandonnet  
[formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr)

## LES

- Mise en pratique
- Formation en petit groupe
- Idées recettes innovantes
- Taux de satisfaction sur cette thématique : [données disponibles sur le site Internet](#)

**PUBLIC : 10 personnes maximum**

- Barman, bar restaurant
- Cuisinier, restaurateur
- Boulanger, pâtissier

## PRÉREQUIS

Aucun

## LIEU

CMA Savoie – La Motte Servolex

## DATES / HORAIRES

Lundi 11 mars 2024

➔ De 8h45 à 12h15 & 13h30 à 17h

## TARIF

400 € nets de taxe  
Possibilité de prise en charge totale ou partielle par votre OPCA.  
Nous contacter.

## DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions 4 jours avant la rentrée en formation selon le statut

## CONTACT : PÔLE FORMATION

CMA Savoie  
Fabrice ALLARD / Magali VACHER  
17 Allée du Lac de Tignes  
73290 LA MOTTE SERVOLEX  
04 79 69 94 00  
[formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr)

CGV à consulter sur notre site internet :  
<https://www.cma-savoie.fr/formations>  
Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.