

École Café

De la théorie à la pratique, apprenez l'art du café.



MaxiCoffee.Com
SPÉCIALISTE CAFÉ N°1 SUR INTERNET

Présentation des Formations

1

Découverte du métier de Barista

Pour qui ?

Vous souhaitez avoir une idée plus précise du métier avant de vous lancer dans une formation qualifiante.

Pourquoi ?

Cette initiation vous permettra de découvrir l'univers du café, du grains vert à la tasse.

2

Formation Barista

Pour qui ?

Pour les professionnelles ou particuliers qui souhaitent se perfectionner dans l'univers du café. Et les personnes souhaitant apprendre un nouveau métier.

Pourquoi ?

Le métier de Barista nécessite de maîtriser les gestes, les techniques, l'utilisation du matériel et son entretien.

3

Ouverture d'un Coffee Shop

Pour qui ?

Cette formation s'adresse aux personnes en cours de création d'un Coffee Shop.

Pourquoi ?

Gérer un Coffee Shop demande une expertise. Venez apprendre ces techniques ainsi que le métier de Barista.



Formations et tarifs

Formations individuelles

- Suivis personnalisés
- Apprentissage rapide et efficace
- Contenu plus approfondi

Formations collectives

- Dynamique de groupe
- Partage d'expérience
- Ambiance conviviale

	Tarifs individuels (*)	Tarifs collectifs (*) (**)	Supplément par personne (*)
Découverte du métier de Barista (2 jours)	-	150€ HT / jour	-
Barista Espresso (1 jour)	298€ HT / jour	150€ HT / jour	-
Barista Latte Art (2 jours)	298€ HT / jour	150€ HT / jour	-
Barista Expert (3 jours)	298€ HT / jour	150€ HT / jour	-
Ouvrir son Coffee Shop 3 jours	498€ HT / jour	-	200€ HT / jour
Ouvrir son Coffee Shop 4 jours	498€ HT / jour	-	200€ HT / jour

Dates à définir suivant les disponibilités du formateur et de l'élève.

Email : ecolecafe@maxicoffee.com
Tél : 05 57 15 36 10

Lieu : MAXICOFFEE - 1051 Boulevard de l'industrie -
33260 LA TESTE DE BUCH

* Tous les tarifs sont indiqués par jour et par personne, hors frais d'hébergement et de restauration.

** Effectif : 6 personnes

Découverte du métier de Barista

La découverte d'un nouveau métier

1

Découverte du métier de Barista

Cette formation a pour but de vous donner une idée plus précise du métier de Barista, avant de vous lancer dans une formation qualifiante. Cette initiation vous permettra de découvrir l'univers du café, du grain vert à la tasse.

Programme

- ✦ Le café de l'arbre à la tasse
- ✦ Réglage et préparation du moulin et de la machine espresso
- ✦ Utilisation des accessoires de Barista
- ✦ Extraction dans les règles de l'art
- ✦ Réalisation d'une mousse de lait micro-bulles et des Cappuccino
- ✦ Réalisation des boissons incontournables
- ✦ Entretien du matériel
- ✦ Découverte des méthodes douces
- ✦ Démonstration Latte Art et Painting
- ✦ Topping

Effectif : 6 personnes maximum

Durée : 2 jours / 14 heures

Tarif : 150 HT / Personne / Jour
(Hors frais d'hébergement et de restauration)

Lieu : MAXICOFFEE - 1051 Boulevard de l'industrie - 33260 LA TESTE DE BUCH

Barista Espresso

Apprendre le métier de Barista



Barista Espresso

Barista (m/f) : Barista est le mot italien pour désigner un Barman. Un Barista est un artiste du café, qui possède une connaissance approfondie du café et sait également le préparer, le décorer et le servir.

La culture du café et du matériel qui l'entoure est indispensable pour servir un espresso digne de ce nom. Cette formation vous permettra de maîtriser les gestes du Barista, les techniques, l'utilisation du matériel et son entretien.

Programme

- ✦ L'histoire du café
- ✦ Le café de l'arbre à la tasse — *culture du café, récolte, méthode de traitement, torréfaction*
- ✦ Savoir choisir son café — *séance de cupping*
- ✦ Découverte du matériel Barista — *utiliser les éléments indispensables*
- ✦ Apprentissage réglage du moulin — *une mouture précise pour une boisson réussie*
- ✦ Extraction d'un espresso dans les règles de l'art — *devenez un professionnel*
- ✦ Initiation aux méthodes douces — *Chemex, Piston, Aéropress, Filtration professionnelle ...*
- ✦ Maintenance du matériel — *entretenir son matériel, c'est s'assurer un bon café.*

Effectif : De 1 à 6 personnes

Durée : 1 jour / 7 heures

Tarif Indiv : 298 HT/pers Collectif : 150€ HT/pers
(Hors frais d'hébergement et de restauration)

Lieu : MAXICOFFEE - 1051 Boulevard de l'industrie - 33260 LA TESTE DE BUCH

Barista Latte Art

Devenez un artiste



2.2

Barista Latte Art

Cette formation permet de connaître le montage des boissons lactées, et de se perfectionner dans le métier de Barista en apprenant à faire des dessins grâce à la mousse de lait, la technique est appelée Latte Art. Pour cette formation nous vous conseillons d'avoir au préalable une expérience dans l'univers du café.

Programme

- ◆ Rappel du réglage moulin — *une mouture précise pour une boisson réussie*
- ◆ Rappel des paramètres d'extraction d'un espresso
- ◆ Réalisation de la mousse de lait micro bulles — *votre lait se transforme en crème*
- ◆ Apprentissage des boissons incontournables — *Cappuccino, Latte Macchiato, Flat white, Espresso Macchiato, Double Cappuccino...*
- ◆ Cappuccino finition topping et Painting — *apprenez à maîtriser les outils du barista*
- ◆ Free Pour — *apprentissage des figures de bases de Latte Art : rosetta, tulipe, coeur...*

Effectif: De 1 à 6 personnes

Durée: 2 jours / 14 heures

Tarif Indiv: 298€ HT/pers/jour Collectif: 150€ HT/pers/jour
(Hors frais d'hébergement et de restauration)

Lieu: MAXICOFFEE - 1051 Boulevard de l'industrie - 33260 LA TESTE DE BUCH

Barista Expert

Maîtrisez l'art du café



2.3

Barista Expert

Cette formation reprend l'intégralité du programme Barista Espresso et Barista Latte Art. Ces 3 jours vous permettront de devenir un expert du café et toutes les techniques Barista n'auront plus de secrets pour vous.

Programme

- ◆ L'histoire du café
- ◆ Le café de l'arbre à la tasse — *culture du café, récolte, méthode de traitement, torréfaction*
- ◆ Savoir choisir son café — *séance de cupping*
- ◆ Apprentissage du réglage moulin — *une mouture précise pour une boisson réussie*
- ◆ Découverte du matériel Barista — *utiliser les éléments indispensables*
- ◆ Extraction d'un espresso dans les règles de l'art — *doses, temps, résultat, gestuelle*
- ◆ Apprentissage de la mousse de lait micro bulles — *intégrer l'air dans le lait, mélanger, gérer la température*
- ◆ Maintenance du matériel
- ◆ Apprentissage des boissons incontournables — *Cappuccino, Latte Macchiato, Flat white, Espresso Macchiato, Double Cappuccino...*
- ◆ Cappuccino Latte Art — *Free Pour, Painting, Topping*

Effectif : De 1 à 6 personnes

Durée : 3 jours / 21 heures

Tarif Indiv : 298€ HT/pers/jour Collectif : 150€ HT/pers/jour
(Hors frais d'hébergement et de restauration)

Lieu : MAXICOFFEE - 1051 Boulevard de l'industrie - 33260 LA TESTE DE BUCH

Ouverture d'un Coffee Shop

Nous vous donnons toutes les clés du succès pour votre commerce



3.1

Formation 3 jours : Ouverture d'un Coffee Shop

Le concept du Coffee Shop vous fait rêver ? Devenir son propre patron sans franchise c'est possible grâce à notre formation personnalisée. Notre formateur, Barista professionnel, vous transmettra sa maîtrise de la parfaite réalisation des recettes de votre carte, et vous conseillera sur le choix du matériel et des accessoires.

Enfin, vous serez sensibilisé au caractère commercial d'un Coffee Shop : accueil, service, suggestions clients ... Venez acquérir les bons réflexes pour mettre toutes les chances de votre côté !

Programme

- ◆ L'histoire du café
- ◆ Le café de l'arbre à la tasse — *culture du café, récolte, méthode de traitement, torréfaction*
- ◆ Savoir choisir son café — *séance de cupping*
- ◆ Découverte du matériel Barista — *utiliser les éléments indispensables*
- ◆ Apprentissage réglage du moulin — *une mouture précise pour une boisson réussie*
- ◆ Extraction d'un espresso dans les règles de l'art — *devenez un professionnel*
- ◆ Réalisation de la mousse de lait micro bulles
- ◆ Initiation aux méthodes douces — *Chemex, Piston, Aéropress, Filtration professionnelle ...*
- ◆ Réalisation des boissons incontournables des Coffee Shop
- ◆ Entretien des équipements — *gestes et produits du quotidien pour garder son matériel en excellent état*
- ◆ Maintenance du matériel — *entretenir son matériel, c'est s'assurer un bon café*

Effectif : De 1 à 3 personnes

Durée : 3 jours / 21 heures

Tarif : 498€ HT/pers/jour Pers supplémentaires : 200€ HT/pers/jour
(Hors frais d'hébergement et de restauration)

Lieu : MAXICOFFEE - 1051 Boulevard de l'industrie - 33260 LA TESTE DE BUCH

3.2

Formation 4 jours : Ouverture d'un Coffee Shop

Le concept du Coffee Shop vous fait rêver ? Devenir son propre patron sans franchise c'est possible grâce à notre formation personnalisée. Notre formateur, Barista professionnel, vous transmettra sa maîtrise de la parfaite réalisation des recettes de votre carte, et vous conseillera sur le choix du matériel et des accessoires.

Enfin, vous serez sensibilisé au caractère commercial d'un Coffee Shop : accueil, service, suggestions clients ... Venez acquérir les bons réflexes pour mettre toutes les chances de votre côté !

Programme

- ◆ L'histoire du café
- ◆ Le café de l'arbre à la tasse — *culture du café, récolte, méthode de traitement, torréfaction*
- ◆ Savoir choisir son café — *séance de cupping*
- ◆ Découverte du matériel Barista — *utiliser les éléments indispensables*
- ◆ Apprentissage réglage du moulin — *une mouture précise pour une boisson réussie*
- ◆ Extraction d'un espresso dans les règles de l'art — *devenez un professionnel*
- ◆ Réalisation de la mousse de lait micro bulles
- ◆ Initiation aux méthodes douces — *Chemex, Piston, Aéropress, Filtration professionnelle ...*
- ◆ Maintenance du matériel — *entretenir son matériel, c'est s'assurer un bon café.*
- ◆ Réalisation des boissons incontournables des Coffee Shop
- ◆ Entretien des équipements — *gestes et produits du quotidien pour garder son matériel en excellent état*
- ◆ Sublimier vos boissons — *Latte Art, Painting, Topping, Free Pour*
- ◆ Bienvenue au Coffee Shop — *aide au choix des boissons personnalisées*
- ◆ Mise en situation (Rush de 2h) — *mise en place, service, rangement et nettoyage*

Effectif : De 1 à 3 personnes

Durée : 3 jours / 21 heures

Tarif : 498€ HT/pers/jour Pers supplémentaires : 200€ HT/pers/jour
(Hors frais d'hébergement et de restauration)

Lieu : MAXICOFFEE - 1051 Boulevard de l'industrie - 33260 LA TESTE DE BUCH

1

Découverte du métier de Barista

Cette formation a pour but de vous donner une idée plus précise du métier de Barista, avant de vous lancer dans une formation qualifiante. Cette initiation vous permettra de découvrir l'univers du café, du grain vert à la tasse.

Programme

- ◆ Le café de l'arbre à la tasse
- ◆ Réglage et préparation du moulin et de la machine espresso
- ◆ Utilisation des accessoires de Barista
- ◆ Extraction dans les règles de l'art
- ◆ Réalisation d'une mousse de lait micro-bulles et des Cappuccino
- ◆ Réalisation des boissons incontournables
- ◆ Entretien du matériel
- ◆ Initiation aux méthodes douces
- ◆ initiation au Latte Art et painting

<u>Objectif:</u> Connaître les origines du café et sa production. Connaître les bases de la réalisation d'un espresso et d'une mousse de lait micro bulles. Connaissance des boissons stars du coffee shop	<u>Public concerné:</u> Toutes personnes n'ayant aucune notion du métier de Barista, et en découverte d'un nouveau métier ou d'un nouvel univers	<u>Pré-requis:</u> Aucun pré-requis n'est nécessaire pour cette formation.	<u>Évaluation des acquis:</u> Évaluation sous la forme d'un QCM	<u>Matériel pédagogique:</u> Machines et moulins professionnels, accessoires Barista, Showroom école café.	<u>Formateur:</u> Diplômé AST Barista 4 années d'expérience dans la restauration et 2 ans de spécialité Barista.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<u>Effectif:</u> 6 personnes maximum	<u>Durée:</u> 2 jours / 14 heures	<u>Tarif:</u> 150 HT / Personne / Jour (Hors frais d'hébergement et de restauration)	<u>Lieu:</u> MAXICOFFEE - 1051 Boulevard de l'industrie - 33260 LA TESTE DE BUCH
---------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------

Barista Espresso

Barista (m/f) : Barista est le mot italien pour désigner un Barman. Un Barista est un artiste du café, qui possède une connaissance approfondie du café et sait également le préparer, le décorer et le servir.

La culture du café et du matériel qui l'entoure est indispensable pour servir un espresso digne de ce nom. Cette formation vous permettra de maîtriser les gestes du Barista, les techniques, l'utilisation du matériel et son entretien.

Programme

- ◆ L'histoire du café
- ◆ Le café de l'arbre à la tasse — *culture du café, récolte, méthode de traitement, torréfaction*
- ◆ Savoir choisir son café — *séance de cupping*
- ◆ Découverte du matériel Barista — *utiliser les éléments indispensables*
- ◆ Apprentissage réglage du moulin — *une mouture précise pour une boisson réussie*
- ◆ Extraction d'un espresso dans les règles de l'art — *devenez un professionnel*
- ◆ Initiation aux méthodes douces — *Chemex, Piston, Aéropress, Filtration professionnelle ...*
- ◆ Maintenance du matériel — *entretenir son matériel, c'est s'assurer un bon café.*

<p><u>Objectif :</u></p> <p>Connaître le café, savoir régler le matériel pour extraire le café dans les règles de l'art.</p>	<p><u>Public concerné :</u></p> <p>Cafés Hotellerie Restauration Toutes personnes souhaitant apprendre un nouveau métier ou un nouvel univers.</p>	<p><u>Pré-requis :</u></p> <p>Aucun pré-requis n'est nécessaire pour cette formation.</p>	<p><u>Évaluation des acquis :</u></p> <p>Évaluation sous la forme d'un QCM</p>	<p><u>Matériel pédagogique :</u></p> <p>Machines et moulins professionnels, accessoires Barista, Showroom école café.</p>	<p><u>Formateur :</u></p> <p>Diplômé AST Barista 4 années d'expérience dans la restauration et 2 ans de spécialité Barista.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><u>Effectif :</u> De 1 à 6 personnes</p>	<p><u>Durée :</u> 1 jour / 7 heures</p>	<p><u>Tarif Indiv :</u> 298 HT/pers <u>Collectif :</u> 150€ HT/pers (Hors frais d'hébergement et de restauration)</p>	<p><u>Lieu :</u> MAXICOFFEE - 1051 Boulevard de l'industrie - 33260 LA TESTE DE BUCH</p>
---------------------------------------------	-----------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

2.2

Barista Latte Art

Cette formation permet de connaître le montage des boissons lactées, et de se perfectionner dans le métier de Barista en apprenant à faire des dessins grâce à la mousse de lait, la technique est appelée Latte Art. Pour cette formation nous vous conseillons d'avoir au préalable une expérience dans l'univers du café.

Programme

- ◆ Rappel du réglage moulin — *une mouture précise pour une boisson réussie*
- ◆ Rappel des paramètres d'extraction d'un espresso
- ◆ Réalisation de la mousse de lait micro bulles — *votre lait se transforme en crème*
- ◆ Apprentissage des boissons incontournables — *Cappuccino, Latte Macchiato, Flat white, Espresso Macchiato, Double Cappuccino...*
- ◆ Cappuccino finition topping et Painting — *apprenez à maîtriser les outils du barista*
- ◆ Free Pour — *apprentissage des figures de bases de Latte Art : rosetta, tulipe, coeur...*

<u>Objectif :</u> Maîtriser les gestes et les techniques du Barista, de la préparation à la décoration.	<u>Public concerné :</u> Cafés Hotellerie Restauration Toutes personnes souhaitant apprendre un nouveau métier ou un nouvel univers.	<u>Pré-requis :</u> Une formation barista espresso, ou équivalence.	<u>Évaluation des acquis :</u> Évaluation sous la forme d'un QCM	<u>Matériel pédagogique :</u> Machines et moulins professionnels, accessoires Barista, Showroom école café.	<u>Formateur :</u> Diplômé AST Barista 4 années d'expérience dans la restauration et 2 ans de spécialité Barista.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<u>Effectif :</u> De 1 à 6 personnes	<u>Durée :</u> 2 jours / 14 heures	<u>Tarif Indiv :</u> 298€ HT/pers/jour <u>Collectif :</u> 150€ HT/pers/jour (Hors frais d'hébergement et de restauration)	<u>Lieu :</u> MAXICOFFEE - 1051 Boulevard de l'industrie - 33260 LA TESTE DE BUCH
---------------------------------------------	-------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

2.3

Barista Expert

Cette formation reprend l'intégralité du programme Barista Espresso et Barista Latte Art. Ces 3 jours vous permettront de devenir un expert du café et toutes les techniques Barista n'auront plus de secrets pour vous.

Programme

- ◆ L'histoire du café
- ◆ Le café de l'arbre à la tasse – *culture du café, récolte, méthode de traitement, torréfaction*
- ◆ Savoir choisir son café – *séance de cupping*
- ◆ Apprentissage du réglage moulin – *une mouture précise pour une boisson réussie*
- ◆ Découverte du matériel Barista – *utiliser les éléments indispensables*

- ◆ Extraction d'un espresso dans les règles de l'art – *doses, temps, résultat, gestuelle*
- ◆ Réalisation de la mousse de lait micro bulles – *votre lait se transforme en crème*
- ◆ Maintenance du matériel
- ◆ Apprentissage des boissons incontournables – *Cappuccino, Latte Macchiato, Flat white, Espresso Macchiato, Double Cappuccino...*
- ◆ Cappuccino Latte Art – *Free Pour, Painting, Topping*

<p><u>Objectif :</u></p> <p>Connaître le café, maîtriser les gestes du Barista, les techniques, l'utilisation du matériel et son entretien.</p>	<p><u>Public concerné :</u></p> <p>Cafés Hotellerie Restauration Toutes personnes souhaitant apprendre un nouveau métier.</p>	<p><u>Pré-requis :</u></p> <p>Aucun pré-requis n'est nécessaire pour cette formation.</p>	<p><u>Évaluation des acquis :</u></p> <p>Évaluation sous la forme d'un QCM</p>	<p><u>Matériel pédagogique :</u></p> <p>Machines et moulins professionnels, accessoires Barista, Showroom école café.</p>	<p><u>Formateur :</u></p> <p>Diplômé AST Barista 4 années d'expérience dans la restauration et 2 ans de spécialité Barista.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><u>Effectif :</u> De 1 à 6 personnes</p>	<p><u>Durée :</u> 3 jours / 21 heures</p>	<p><u>Tarif Indiv :</u> 298€ HT/pers/jour <u>Collectif :</u> 150€ HT/pers/jour (Hors frais d'hébergement et de restauration)</p>	<p><u>Lieu :</u> MAXICOFFEE - 1051 Boulevard de l'industrie - 33260 LA TESTE DE BUCH</p>
---------------------------------------------	-------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

3.1

Formation 3 jours : Ouverture d'un Coffee Shop

Le concept du Coffee Shop vous fait rêver ? Devenir son propre patron sans franchise c'est possible grâce à notre formation personnalisée. Notre formateur, Barista professionnel, vous transmettra sa maîtrise de la parfaite réalisation des recettes de votre carte, et vous conseillera sur le choix du matériel et des accessoires.

Enfin, vous serez sensibilisé au caractère commercial d'un Coffee Shop : accueil, service, suggestions clients ... Venez acquérir les bons reflex pour mettre toutes les chances de votre côté !

Programme

- ◆ L'histoire du café
 - ◆ Le café de l'arbre à la tasse — *culture du café, récolte, méthode de traitement, torréfaction*
 - ◆ Savoir choisir son café — *séance de cupping*
 - ◆ Découverte du matériel Barista — *utiliser les éléments indispensables*
 - ◆ Apprentissage réglage du moulin — *une mouture précise pour une boisson réussie*
 - ◆ Extraction d'un espresso dans les règles de l'art — *devenez un professionnel*
- ◆ Réalisation de la mousse de lait micro bulles
 - ◆ Initiation aux méthodes douces — *Chemex, Piston, Aéropress, Filtration professionnelle ...*
 - ◆ Réalisation des boissons incontournables des Coffee Shop
 - ◆ Entretien des équipements — *gestes et produits du quotidien pour garder son matériel en excellent état*
 - ◆ Maintenance du matériel — *entretenir son matériel, c'est s'assurer un bon café*

<p><u>Objectif :</u></p> <p>Connaître le café, savoir régler et entretenir la machine + moulin, savoir réaliser les recettes des différentes boissons cocktails, réaliser un espresso et une mousse de lait micro bulles.</p>	<p><u>Public concerné :</u></p> <p>Pour les personnes en cours de création de Coffee Shop.</p>	<p><u>Pré-requis :</u></p> <p>Aucun pré-requis n'est nécessaire pour cette formation.</p>	<p><u>Évaluation des acquis :</u></p> <p>Évaluation sous la forme d'un QCM</p>	<p><u>Matériel pédagogique :</u></p> <p>Machines et moulins professionnels, accessoires Barista, Showroom école café.</p>	<p><u>Formateur :</u></p> <p>Diplômé AST Barista 4 années d'expérience dans la restauration et 2 ans de spécialité Barista.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><u>Effectif :</u> De 1 à 3 personnes</p>	<p><u>Durée :</u> 3 jours / 21 heures</p>	<p><u>Tarif :</u> 498€ HT/pers/jour <u>Pers supplémentaires:</u> 200€ HT/pers/jour (Hors frais d'hébergement et de restauration)</p>	<p><u>Lieu :</u> MAXICOFFEE - 1051 Boulevard de l'industrie - 33260 LA TESTE DE BUCH</p>
---------------------------------------------	-------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

3.2

Formation 4 jours : Ouverture d'un Coffee Shop

Le concept du Coffee Shop vous fait rêver ? Devenir son propre patron sans franchise c'est possible grâce à notre formation personnalisée. Notre formateur, Barista professionnel, vous transmettra sa maîtrise de la parfaite réalisation des recettes de votre carte, et vous conseillera sur le choix du matériel et des accessoires.

Enfin, vous serez sensibilisé au caractère commercial d'un Coffee Shop : accueil, service, suggestions clients ... Venez acquérir les bons réflexes pour mettre toutes les chances de votre côté !

Programme

- ◆ L'histoire du café
- ◆ Le café de l'arbre à la tasse — *culture du café, récolte, méthode de traitement, torréfaction*
- ◆ Savoir choisir son café — *séance de cupping*
- ◆ Découverte du matériel Barista — *utiliser les éléments indispensables*
- ◆ Apprentissage réglage du moulin — *une mouture précise pour une boisson réussie*
- ◆ Extraction d'un espresso dans les règles de l'art — *devenez un professionnel*
- ◆ Réalisation de la mousse de lait micro bulles
- ◆ Initiation aux méthodes douces — *Chemex, Piston, Aéropress, Filtration professionnelle ...*
- ◆ Maintenance du matériel — *entretenir son matériel, c'est s'assurer un bon café.*
- ◆ Réalisation des boissons incontournables des Coffee Shop
- ◆ Entretien des équipements — *gestes et produits du quotidien pour garder son matériel en excellent état*
- ◆ Sublimer vos boissons — *Latte Art, Painting, Topping, Free Pour*
- ◆ Bienvenue au Coffee Shop — *aide au choix des boissons personnalisées*
- ◆ Mise en situation (Rush de 2h) — *mise en place, service, rangement et nettoyage*

<p><u>Objectif:</u></p> <p>Connaître le café, savoir régler et entretenir la machine + moulin, savoir réaliser les recettes des différentes boissons cocktails, réaliser un espresso, un e mousse de lait micro bulles et du latte art.</p>	<p><u>Public concerné:</u></p> <p>Pour les personnes en cours de création de Coffee Shop.</p>	<p><u>Pré-requis:</u></p> <p>Aucun pré-requis n'est nécessaire pour cette formation.</p>	<p><u>Évaluation des acquis:</u></p> <p>Évaluation sous la forme d'un QCM</p>	<p><u>Matériel pédagogique:</u></p> <p>Machines et moulins professionnels, accessoires Barista, Showroom école café.</p>	<p><u>Formateur:</u></p> <p>Diplômé AST Barista 4 années d'expérience dans la restauration et 2 ans de spécialité Barista.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><u>Effectif:</u> De 1 à 3 personnes</p>	<p><u>Durée:</u> 4 jours / 28 heures</p>	<p><u>Tarif:</u> 498€ HT/pers/jour <u>Pers supplémentaires:</u> 200€ HT/pers/jour (Hors frais d'hébergement et de restauration)</p>	<p><u>Lieu:</u> MAXICOFFEE - 1051 Boulevard de l'industrie - 33260 LA TESTE DE BUCH</p>
--------------------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------