

## Barista - Perfectionnement

 5 h     150,00 €

### Public

Secteur HORECA, salons de thé, fabricants et négociants en café, commerces de détail en alimentation, distribution

### Prérequis

Avoir suivi la formation de Barista - Initiation ou avoir les compétences équivalentes

### Objectifs

Le Centre IFAPME vous propose une formation qui vous ouvrira la porte du monde du café.

Par une meilleure connaissance du produit et de son service, vous pourrez mieux le mettre en valeur dans votre activité de restauration.

Ce module vous permettra d'approfondir vos connaissances théoriques pour que vous puissiez communiquer avec tous ces barista parlant de flat white, cold brew, et autres noms de code propres à la profession.

Vous ferez également vos premiers pas dans le latte art et apprendrez à faire vos premiers dessins.

### Le monde des barista

- Communauté -Championnats --Fédération

### Quel café choisir?

- Comment faire son choix pour le café?
- Les origines les plus connues (et les plus chères)

### La mouture

- Régler son moulin en fonction de l'outil (Machine espresso, V60, Chemex,...)

### Les paramètres machines

- Pression
- Température
- Eau

### Latte Art (Initiation)

- Théorie et pratique pour faire des dessins

### Informations pratiques

- › **Droit d'inscription**  
150,00 €  
 Cette formation est agréée "chèques formation".
- › **Horaires**  
 Cafés PREKO Seraing
  - › Du 9 septembre 2025 au 16 septembre 2025  
De 17h à 20h
- › **Certificat - Attestation**  
Attestation de participation.
- › **Aides sectorielles à la formation**  
Pouvez-vous bénéficier d'une aide sectorielle ? Pour en savoir plus, consultez l'onglet **Fonds sectoriels de formation** (<http://www.formation-continue.be/vpage-1195-2-Fonds-sectoriels-de-formation>)
- › **Reconnaissance**  
L'IFAPME

## Barista - Perfectionnement - COMPLET - Les mardis 9 et 16/09/2025, Cafés PREKO Seraing

### Organisation

Maximum 6 participants par module

### Renseignements

Tél : 04/229 84 60

€ 150,00 € ou 5 Chèques-Formation

📅 Dates de formation

COMPLET - Les mardis 9 et 16/09/2025

Horaires

De 17h à 20h

📍 Site de Liège Château Massart

Rue du Château Massart, 70

4000 Liège

Belgique

[inscription-Chateau-Massart@centrifapme.be](mailto:inscription-Chateau-Massart@centrifapme.be)

[04/229.84.60](tel:04/229.84.60)

Formateur

Vincent Gambini, torréfacteur chez PREKO Café, formé par la SCAE (Specialty Coffee Association)