

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

Horaire

De 17h à 20h



Site de Liège Château Massart

Rue du Château Massart, 70

4000 Liège

Belgique

inscription-Chateau-Massart@centreifapme.be

[04/229.84.60](tel:042298460)

Formateur

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