

Barista - Initiation // #1470



10 h



330,00 €

Public

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

Prérequis

Aucun.

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.

Outre les connaissances théoriques sur la culture et sur le processus menant à la tasse de café, vous apprendrez à servir un espresso et un cappuccino dans les règles de l'art.

Cette formation est agréée Chèques-Formation sous le numéro 1470 : en voici le lien direct : [fiche agréée chèque-formation. \(https://www.leforem.be/catalogue-des-formations/formations/d419ffd7-03e5-4947-8ed7-9baa90d8f9ae\)](https://www.leforem.be/catalogue-des-formations/formations/d419ffd7-03e5-4947-8ed7-9baa90d8f9ae) Cette fiche se retrouve dans le [Catalogue wallon des formations \(https://www.leforem.be/catalogue-des-formations\)](https://www.leforem.be/catalogue-des-formations) et vous pouvez aussi utiliser le numéro d'agrément dans la recherche par mot-clé. Le titre de la formation peut varier d'un catalogue à l'autre, sans incidence sur la validité du numéro d'agrément.

Introduction au café

- Culture du café vert
- Variétés (Arabica et Robusta)
- Origines
- De la plante à la tasse

Torréfaction

- Introduction au processus de torréfaction

Machine à café

- Le vocabulaire
- Les types de machines
- Utilisation et entretien (théorie)
- Utilisation et entretien (pratique)

L'espresso

- Définition générale
- L'espresso italien est-il le meilleur?

Le café à travers le monde (partie1)

Faire un café

- Espresso : la méthode et le processus à suivre pour servir le meilleur café possible
- Slow coffee : découverte de cette nouvelle vague et description des méthodes

Dégustation de café

- Comparaison de différents blends pour comprendre les différences de qualité et l'importance d'un bon café

Cappuccino et latte macchiato

- Les différences
- La pratique (comment avoir la texture de mousse idéale)

Les autres recettes

- Tests de recettes simples à base de café

Informations pratiques

> Droit d'inscription

330,00 €

 Cette formation est agréée "chèques formation".

> Horaires

 Cafés PREKO Seraing

- > Du 12 mai 2026 au 2 juin 2026
2 soirées de 17h à 20h et 2 soirées de 18h 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>)

Barista - Initiation // #1470 - COMPLET (sous réserve de désistement) Les mardis 12, 19, 26 mai et 2 juin 2026, Cafés PREKO Seraing

Organisation

Maximum 6 participants par module.

Renseignements

Tél : 04/229 84 60

€ 330,00 € ou 10 Chèques-Formation



Dates de formation

COMPLET (sous réserve de désistement) Les mardis 12, 19, 26 mai et 2 juin 2026

Horaire

2 soirées de 17h à 20h et 2 soirées de 18h 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 Cafés PREKO, formé par la SCAE (Specialty Coffee Association).