

Barista - Initiation

 10 h  300,00 €

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.

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

300,00 €



Cette formation est agréée "chèques formation".

> Horaires

 Cafés PREKO Seraing

- > Du 3 novembre 2020 au 24 novembre 2020
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>)

Barista - Initiation - Cafés PREKO Seraing, Les mardis 3, 10, 17 et 24 novembre 2020

Organisation

Maximum 6 participants par module.

Renseignements

Tél : 04/229 84 60

€ 300,00 € ou 10 chèque-formation



Dates de formation

Les mardis 3, 10, 17 et 24 novembre 2020

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 Cafés PREKO, formé par la SCAE (Specialty Coffee Association).