




FORMATION SUR MESURE

BARISTA : MODULE D'INITIATION AVEC LABEL (LE) BRÛLERIE



La préparation du café en restauration est une étape clé pour terminer en beauté un repas ! Bien souvent sous estimés, les réglages de la machine à café et du moulin requièrent une attention particulière en service. A travers des exercices pratiques, les fondamentaux de l'espessologie seront abordés afin de mieux servir le café (granulométrie, sous extraction / sur extraction).

PROGRAMME :

La préparation du café, le travail de barista :

- ▶ Travail de l'extraction en espresso sur différents terroirs
- ▶ Choix de ses cafés et réglage de ses machines
- ▶ Création de la carte des boissons
- ▶ Exercices pratiques de préparation de boissons lactées

Le matériel de barista :

- ▶ Nettoyage et entretien de la machine
- ▶ Matériel et accessoire autour de la préparation du café

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, le/la stagiaire sera en mesure de :

- Servir des cafés et boissons lactées de qualité
- Connaître, entretenir et bien utiliser son matériel de barista
- Créer sa carte des boissons
- Conseiller les clients

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Présentation théorique
Dégustations
Analyse pratique d'une sur- et sous-extraction
Partage d'expériences pratiques
Manipulations



LABEL(LE) BRÛLERIE

Label(le) Brûlerie est une torréfaction artisanale de café biologiques, à Villeurbanne (69). Nous torréfions et distribuons des cafés de terroirs certifiés en agriculture biologique. Nous nous approvisionnons, pour la majeure partie de nos cafés, directement auprès de coopératives de petits producteurs, via l'association de torréfacteurs Roasters United, dans une démarche qui favorise les termes de l'échange vis-à-vis des producteurs.

Nous accompagnons les porteurs de projets de restauration ou coffeeshop, ainsi que de futurs torréfacteurs en les formant aux métiers de la préparation du café, de l'arbre à la tasse.

FORMATRICE :

MARLÈNE CHAMPAVÈRE

Après sa première piqûre du café de terroir au Québec en 2014, Marlène a multiplié les expériences barista dans des coffee-shop pour se former en torréfaction chez Esperanza café à Paris. Elle a co-fondé Label(le) Brûlerie en 2018. Forte de ses différentes expériences, Marlène conseille et accompagne les porteurs de projets dans leur aventure caféinée.



MODALITÉS PRATIQUES

LIEU DE FORMATION :

Dans les locaux de Label(le) Brûlerie à Villeurbanne.

PUBLIC :

Serveur·euse·s ou gérant·e·s dans un restaurant ; futur·e·s restaurateur·ice·s en création d'activité.

Max. 3 participants par session.

FORMAT : en présentiel, 4 heures.

FINANCEMENT :

Notre organisme a reçu la certification qualité QUALIOPI, au titre de son action de formation.

Nos actions sont donc éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO, CPF...)

TARIF :

150 euros (nets de taxes)

DATES : sur demande.

CONTACT

contact@labellebrulerie.fr



Mis à jour le 16 novembre 2021