

FORMATION



DEVENIR BARISTA AVEC LABEL(LE) BRÛLERIE

Cette formation permet aux porteurs de projet et aux salariés de cafés-restaurants de s'immerger durant 1 journée dans l'univers du café. De l'arbre à la tasse, les stagiaires pourront pratiquer la préparation du café sous diverses formes et mieux appréhender l'extraction en service, de l'espresso aux boissons lactées.

CONTENU

- ▶ Caféologie : à la découverte des terroirs et des origines
- ▶ Dégustation et découverte sensorielle
- ▶ Espressoologie, comprendre la sur- et la sous-extraction
- ▶ Fondamentaux du réglage du moulin
- ▶ Les boissons lactées, initiation au latte art
- ▶ Créer sa carte des boissons
- ▶ Budget et équipement

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.

Mis à jour le 21 mars 2024



Qui sommes-nous ?

Créé en 2016, le Grenade est un groupement d'entreprises coopératives qui bâtissent une autre vision de l'économie autour de 3 piliers fondateurs : **l'écologie, l'autogestion et un rapport au travail fondé sur l'artisanat**. Le groupement est composé de 70 membres et 7 entreprises rhônalpines œuvrant dans les secteurs de la restauration, de l'alimentation et de l'artisanat. Le Grenade vise à accompagner la création de nouvelles entreprises locales, partageant ses valeurs.

FORMATRICES



ÉMILIE CARLIN

Après différentes expériences professionnelles dans l'industrie et dans le milieu du café, Emilie rejoint l'atelier Label(l) Brûlerie en septembre 2021.

Barista hors pair, elle est la reine de la mousse de lait et

dessine des fleurs dans votre cappuccino les yeux fermés.



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.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Café vert :

- Comprendre la botanique et la notion de terroir liées au café vert
- Connaître les différents traitements du café vert dans les coopératives
- Comprendre les enjeux environnementaux et sociaux de la culture du café

Barista :

- Connaître son matériel
- Comprendre les principes de bases d'une extraction
- Créer sa carte des boissons
- Ajuster ses paramètres d'extraction
- Entretenir son matériel
- Savoir mousser son lait
- Conseiller les clients

MODALITÉS

DATES : sur demande.

LIEU DE FORMATION : dans les locaux de Label(le) Brûlerie à Villeurbanne.

PUBLIC :

Créateurs ou repreneurs de cafés, dont le projet est avancé. Salarié·es ou demandeurs d'emploi du secteur.

Prérequis : aucun.

Max. 3 participants par session.

FORMAT : en présentiel, sur 1 journée, soit 7 heures.

ACCESSIBILITÉ : cette formation peut être adaptée aux besoins des personnes handicapées. Faites-nous part de votre situation et de vos besoins, lors de votre prise de contact.

TARIF : 475 € nets de taxes / personne.

Plusieurs personnes de votre structure sont intéressées par cette formation ? Nous pouvons organiser cette formation en intra, sur-mesure. Contactez-nous.

FINANCEMENT :

Notre organisme a reçu la certification qualité QUALIOP1, au titre de ses actions de formation. Nos actions sont donc éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO, FAF) ou de Pôle Emploi (AIF).

CONTACT

Elise Courouble

polepresta@le-grenade.fr

07 69 50 60 22