



FORMATION

SUR MESURE

DEVENIR BARISTA AVEC LABEL(LE) BRÛLERIE

100%
de nos stagiaires
très satisfaits
par cette formation



Cette formation complète permet aux porteurs de projet et aux salariés de cafés-restaurants, de s'immerger pendant 2 jours 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 en passant par les méthodes douces (espresso, filtre, piston, V60, café glacé etc). Les bases de la torréfaction seront également abordées pour intégrer les multiples facettes de ce petit grain voyageur.

PROGRAMME :

Jour 1 :

- ▶ Caféologie : à la découverte des terroirs et des origines
- ▶ Dégustation et découverte sensorielle
- ▶ Espresso, comprendre la sur et la sous extraction
- ▶ Fondamentaux du réglage du moulin
- ▶ Les boissons lactées
- ▶ Observation d'une torréfaction

Jour 2 :

- ▶ Méthodes douces : tour du matériel et exercices pratiques
- ▶ Exercices en autonomie (latte art, espresso, méthodes douces)
- ▶ Créer sa carte des boissons
- ▶ Budget et équipement

LABEL(LE)
BRÛLERIE

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.

FORMATRICES :



HÉLÈNE LE CORRE

Issue du monde des relations internationales, c'est tout d'abord l'étude et la mise en place de justes échanges Sud-Nord qui ont mené Hélène à co-fonder Label(le) Brûlerie avec Marlène et Anne-Laure. Elle maîtrise toutes les étapes de l'arbre à la tasse et est investie dans

les différentes coopératives dont Label(le) Brûlerie est membre.



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

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

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

MODALITÉS PRATIQUES

LIEU DE FORMATION :

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

PUBLIC :

Créateurs ou repreneurs de cafés, dont le projet est avancé. Salariés ou demandeurs d'emploi du secteur. **Prérequis : aucun.**

Max. 3 participants par session.

FORMAT : en présentiel, sur 2 journées, soit 14 heures.

FINANCEMENT :

Notre organisme a reçu la certification qualité QUALIOP1, au titre de son action de formation.

Nos actions sont donc éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue, gérés par les OPCO.

TARIF :

950 € nets de taxes par personne.

DATES : sur demande.

CONTACT

contact@labellebrulerie.fr

Mis à jour le 13 mars 2023