

FOR MAT ION

BARISTA : 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'espressologie seront abordés afin de mieux servir le café (granulométrie, sous extraction / sur extraction).

CONTENU

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

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.

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.

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.



MODALITÉS

DATES : sur demande.

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.

Prérequis : aucun.

Max. 3 participants par session.

FORMAT : en présentiel, 4 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 QUALIOPI, 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