



# INFORMATIONS BARISTA ACADEMIE

## 1. Groupe Cible et Candidats pour ce Cours

Ce cours est conçu pour les individus passionnés par le monde du café et désireux de développer des compétences professionnelles en tant que barista.

Il s'adresse aux débutants qui souhaitent faire leurs premiers pas dans l'art du café, ainsi qu'aux baristas intermédiaires cherchant à affiner leurs techniques et à maîtriser l'art du latte. Les entrepreneurs qui envisagent d'ouvrir leur propre café et les professionnels de l'hôtellerie désireux d'élargir leur offre de services trouveront également une grande valeur dans cette formation. Les candidats doivent être motivés par l'apprentissage, ouverts à la pratique intensive et prêts à s'engager dans un parcours transformateur.

## 2. Objectifs de ce Cours

L'objectif principal de ce cours est de former des baristas réputés, capables de comprendre et de maîtriser les subtilités de la préparation de l'espresso et du latte.

À la fin de la formation, les participants seront en mesure de :

- Comprendre l'origine et les caractéristiques des différents types de grains de café.
- Opérer professionnellement une machine à espresso et ajuster un moulin à café.
- Extraire un espresso parfait et reconnaître les points clés d'une bonne tasse.
- Maîtriser l'art de l'émulsion du lait pour créer une micro-mousse idéale.
- Réaliser des œuvres d'art en latte avec précision et créativité.
- Entretenir et nettoyer l'équipement pour garantir la qualité et la sécurité.
- Acquérir les compétences nécessaires pour offrir une expérience café exceptionnelle.

## 3. Matériel : Notre Académie et les Matériaux Fournis

Notre académie offre un environnement d'apprentissage de pointe, équipé des dernières technologies en matière de machines à espresso et d'outils de barista.

Pendant la durée de la formation, nous fournissons tous les matériaux nécessaires, y compris une variété de grains de café de haute qualité, du lait pour la pratique de l'émulsion et du latte art, ainsi que des supports de cours complets. Les participants auront l'occasion de travailler avec des équipements haut de gamme pour se familiariser avec le standard professionnel et développer une compréhension approfondie de l'artisanat du barista.

# BIENVENUE A L'ACADEMIE DU CAFE DE CEREAL LOVERS

Tout au long du cours, l'accent sera mis sur l'expérience sensorielle du café, y compris le goût et l'arôme, l'importance de la précision et de la cohérence dans la préparation du café.

Ce programme est conçu pour être engageant et interactif, avec un fort accent sur la pratique pour développer les compétences nécessaires pour devenir des baristas compétents.

Price: 700,00 / hors VAT

Duration: 12h

Location: Beggen, Luxembourg

## Jour 1 : Introduction et Fondamentaux de l'Espresso (4 heures)

### **Théorie (2 heures) :**

Introduction à la culture du café : présentation de l'histoire et de l'importance du café dans la société.

Variétés de café : comparaison : Arabica et Robusta - leurs différences de goût, conditions de culture et production.

Le parcours du café : de la culture à la tasse - un aperçu succinct du processus.

Bases de l'espresso : comprendre la machine à espresso et le moulin, l'importance de la qualité de l'eau et les bases de l'extraction de l'espresso.

### **Pratique (2 heures) :**

Fonctionnement de la machine à espresso : introduction pratique à l'utilisation de la machine à espresso et du moulin.

Mouture et tassage : pratique du broyage du café à la finesse correcte et du tassage uniforme.

Réalisation du shot parfait : techniques d'extraction de l'espresso avec le bon timing, volume et apparence.

## Jour 2 : Chimie du Lait et Bases du Latte Art (4 heures)

### **Théorie (30 minutes) :**

Types de lait et textures : les différents types de lait et leurs propriétés.

La science de l'émulsion du lait : comprendre comment le lait est émulsionné et comment cela affecte les boissons à base d'espresso.

### **Pratique (3,5 heures) :**

Pratique de l'émulsion du lait : pratique de l'émulsion du lait pour obtenir la micro-mousse parfaite.

Introduction au latte art : techniques de base pour verser le lait et créer des motifs simples de latte art.

Pratique du latte art : création de motifs de base tels que des cœurs et des rosettes.

## Jour 3 : Latte Art Avancé et Entretien des Machines (4 heures)

### **Théorie (30 minutes) :**

Techniques avancées de latte art : brève vue d'ensemble des motifs plus complexes et des techniques requises pour les créer.

Nettoyage et entretien : importance de garder la machine à espresso et le moulin propres et bien entretenus.

### **Pratique (3,5 heures) :**

Pratique avancée de latte art : pratique de la création de motifs avancés, tels que des tulipes et des cygnes.

Nettoyage et entretien des machines : démonstration et pratique des routines de nettoyage quotidiennes et périodiques pour les machines à espresso et les moulins.

Pratique et révision finale : les étudiants pratiquent la fabrication d'espresso et de latte art, avec des retours individuels fournis.

# Application Form

## FICHE INDIVIDUELLE COFFEE LOVERS

NOM:

PRENOM:

FIRME:

PROFESSION:

ADRESSE:

N° MOB:

E-MAIL:

ASSURANCE CIVILE N°

FORMATION:                      PROFESSIONNELLE                      PRIVE

NIVEAU COMPETENCE:

MOTIVATION ATTENTES:

DISPONIBILITES:                      SEMAINE                      SAMEDI

<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------

\*Please note that a spot in the course is secured solely upon the successful submission of both this application form and the associated payment. Once the course date commences, fees cannot be reimbursed, even in the event of non-attendance by the student.

\*Veuillez noter qu'une place dans le cours est réservée uniquement après la soumission réussie de ce formulaire de candidature et du paiement associé. Une fois le cours commencé, les frais ne peuvent être remboursés, même en cas d'absence de l'étudiant.