



Barista - Initiation

Alimentation - Horeca

Continue

Durée

10h

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Attestation

Pratique en entreprise / Alternance

Non

Métier en pénurie / Fonction critique

Non



Le Centre IFAPME vous propose une formation qui vous ouvrira la porte du monde du café. Par une meilleure connaissance du produit et de son service, vous pourrez mieux le mettre en valeur dans votre activité de restauration.

Outre les connaissances théoriques sur la culture et sur le processus menant à la tasse de café, vous apprendrez à servir un espresso et un cappuccino dans les règles de l'art.

Programme

Introduction au café

- Culture du café vert
- Variétés (Arabica et Robusta)
- Origines
- De la plante à la tasse

Torréfaction

- Introduction au processus de torréfaction

Machine à café

- Le vocabulaire
- Les types de machines
- Utilisation et entretien (théorie)
- Utilisation et entretien (pratique)

L'espresso

- Définition générale
- L'espresso italien est-il le meilleur?

Le café à travers le monde (partie1)

Faire un café

- Espresso : la méthode et le processus à suivre pour servir le meilleur café possible
- Slow coffee : découverte de cette nouvelle vague et description des méthodes

Dégustation de café

- Comparaison de différents blends pour comprendre les différences de qualité et l'importance d'un bon café

Cappuccino et latte macchiato

- Les différences
- La pratique (comment avoir la texture de mousse idéale)

Les autres recettes

- Tests de recettes simples à base de café
- 



Liège - Château Massart (FC)

Rue du Château Massart, 70 4000 Liège

04 229 84 60

Accueil :

Du lundi au vendredi : de 8h30 à 12h30 et de 13h15 à 20h

/

formation.continue@centreifapme.be

Bon à savoir

Consultez l'ensemble du catalogue de formations continues du Centre IFAPME Liège-Huy-Verviers sur le site www.formation-continue.be (<http://www.formation-continue.be/>).

Pour tout renseignement, contactez le 04/229.84.20 ou via formation.continue@centreifapme.be