Barista - Perfectionnement



Alimentation - Horeca | Continue

Durée	Tranche d'âge	Finalité	Pratique en entreprise / Alternance	Métier en pénurie / Fonction critique
5h	18 à 25 ans 25 ans et +	Attestation	Non	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.

Ce module vous permettra d'approfondir vos connaissances théoriques pour que vous puissiez communiquer avec tous ces barista parlant de flat white, cold brew, et autres noms de code propres à la profession.

Vous ferez également vos premiers pas dans le latte art et apprendrez à faire vos premiers dessins.

Conditions d'accès

Avoir suivi la formation de Barista - Initiation

ou avoir les compétences équivalentes

Programme

Le monde des barista

- Communauté -Championnats --Fédération

Quel café choisir?

- Comment faire son choix pour le café?
- Les origines les plus connues (et les plus chères)

La mouture

- Régler son moulin en fonction de l'outil (Machine espresso, V60, Chemex,...)

Les paramètres machines

- Pression
- Température
- Eau

Latte Art (Initiation)

- Théorie et pratique pour faire des dessins

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

Découvrez le catalogue complet des formations continues du Centre IFAPME Liège-Huy-Verviers sur notre site internet *(https://www.formation-continue.be/)* .

Pour toute demande d'information, notre service est joignable au 04/229.84.60 ou à l'adresse formation.continue@centreifapme.be.