



Barista - Perfectionnement

Alimentation - Horeca

Continue

Durée

5h

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.

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 a 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

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

