

HOSPITALITY SOLUTION

PROGRAMME DE FORMATION

BARISTA

De la graine à la tasse

Techniques espresso • Extraction • Latte art • Expérience client



Formation terrain pour l'hôtellerie-restauration



Fiche 02 – Programme de formation

Hospahty Solution – Responsable de l'organisme de formation et formateur : Paolo Bozzello Verole

Formation Barista – De la graine à la tasse

Intitulé de la formation

Formation Barista – Maîtrise opérationnelle du café en environnement professionnel.

Objectif général

Permettre aux participants d'acquérir les compétences nécessaires à la préparation, à l'extraction et au service du café en environnement professionnel.

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'utiliser le matériel (machine espresso, moulin), d'ajuster les paramètres d'extraction, de réaliser les principales boissons à base de café et de lait, et d'appliquer les règles d'hygiène et d'entretien.

Durée

- version 1 jour – Format essentiel (7 heures)

Formation intensive centrée sur l'acquisition des fondamentaux, la prise en main du matériel et la mise en pratique guidée.

- version 2 jours – Format approfondi (14 heures)

Formation renforcée permettant d'approfondir les réglages, l'extraction, les techniques lait, l'hygiène et l'organisation du service, avec davantage de pratique, de répétition et de corrections individualisées.

- version 3 jours – Format performance (21 heures)

Formation approfondie associant pratique intensive, répétition, corrections individualisées, mises en situation professionnelles et accompagnement terrain.

Format

Formation en présentiel, axée sur la pratique, réalisée sur poste de travail ou en environnement simulé.

Les modules ci-dessous sont communs aux trois formats. Leur niveau d'approfondissement, le volume de pratique, les exercices et les mises en situation sont adaptés à la durée retenue et aux besoins identifiés. Le format choisi est précisé dans le bon de commande et la convention de formation, puis rappelé dans la convocation adressée aux participants.

Programme détaillé

Module 1 – Comprendre le café

Objectif : Comprendre les bases du café et son impact sur le goût en tasse.

- Origine et culture
- Arabica vs Robusta
- Transformation
- Torréfaction
- Lecture en tasse

Module 2 – Matériel, réglages et organisation du poste de travail

Objectif : Savoir utiliser et régler correctement le matériel pour une extraction optimale.

- Machine espresso
- Moulin

- Paramètres clés
- Organisation du poste

Module 3 – Extraction espresso et contrôle qualité

Objectif : Réaliser un espresso régulier et corriger les défauts d'extraction.

- Préparation
- Tassage
- Extraction
- Analyse et correction

Module 4 – Boissons à base de café et techniques lait

Objectif : Maîtriser la texture du lait et réaliser les boissons classiques.

- Moussage
- Température
- Boissons classiques
- Présentation

Module 5 – Hygiène et entretien

Objectif : Garantir un niveau d'hygiène et de maintenance conforme aux standards professionnels.

- Nettoyage
- Maintenance
- Hygiène
- Bonnes pratiques

Module 6 – Service, expérience client et performance

Objectif : Assurer un service fluide, qualitatif et développer la valeur client.

- Organisation du service
- Gestuelle
- Relation client
- Upselling

Modalités de la formation

- **Méthodes pédagogiques**

Pratique (70%)
Démonstrations
Exercices
Corrections individualisées

- **Moyens techniques**

Machine espresso
Moulin
Café en grains, lait, consommables
Accessoires barista
Support pédagogique structuré, illustré et actualisé, complété par un support opérationnel
Hospitality Solution remis à chaque participant afin de faciliter la mise en pratique des compétences acquises après la formation

- **Public visé**

Personnel de l'hôtellerie, de la restauration, des cafés, des boulangeries, des salons de thé et des établissements proposant un service café.

- **Prérequis**

Aucun prérequis obligatoire

- **Adaptation de la formation**

Une attention particulière est portée à l'adaptation de la formation en fonction des besoins spécifiques des participants, afin de garantir un apprentissage efficace et accessible à chacun.

- **Modalités de déroulement**

Formation exclusivement en présentiel (0 % à distance), en individuel ou en groupe, sur poste de travail ou en environnement simulé. La période de réalisation, le lieu et les horaires précis sont fixés dans la convention et communiqués dans la convocation.

- **Suivi de l'exécution et modalités d'évaluation des acquis**

Questionnaire de positionnement avant la formation ; feuilles d'émargement signées par demi-journée ; observation pratique continue lors des exercices et mises en situation ; évaluation finale des acquis et auto-évaluation en fin de formation.

- **Sanction de la formation**

Une attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis est remise à chaque participant.

- **Accessibilité et handicap**

Pour toute demande d'adaptation liée à une situation de handicap, les besoins d'aménagement peuvent être signalés lors de l'inscription auprès du référent handicap, Paolo Bozzello Verole (pbozzello@hospitality-solution.com). La faisabilité des adaptations est étudiée avant la confirmation de l'inscription.

- **Modalités et délai d'accès**

Les dates sont convenues avec l'entreprise sous réserve de disponibilité. L'inscription est confirmée après validation du besoin, acceptation du bon de commande et signature de la convention de formation. La demande est à transmettre idéalement au moins 7 jours ouvrés avant la date souhaitée.

- **Tarif et contact**

Tarif sur devis, précisé dans le bon de commande et la convention. Contact pédagogique, administratif et handicap : Paolo Bozzello Verole – pbozzello@hospitality-solution.com.