RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta LIMOUSIN

ALTERNANCE
Apprentissage
Professionnalisation

HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION, TOURISME

FCIL Barista

PRÉSENTATION MÉTIER

Bien que le terme barista signifie barman en italien, le **barista** n'a rien à voir avec la vente et la préparation de cocktails. Lui, ce qu'il prépare, c'est le café et toutes ses déclinaisons : l'espresso classique (ristretto ou court, lungo ou allongé) et toutes ses variantes (café latte, cappucino, café aromatisé, café glacé…).

Le **barista** dispose d'un bon niveau de connaissance sur le café. Il maîtrise les techniques d'extraction, de torréfaction et l'utilisation des machines. En contact avec la clientèle, il a le sens du service et des qualités relationnelles.

OBJECTIFS

Le ou la barista conseille les clients. Il leur présente les différentes boissons proposées, les différents types de cafés utilisés (origine, torréfaction, arôme..). Il prépare ensuite les boissons commandées en utilisant les équipements nécessaires (machines à café, moulin à café…). Le barista est chargé également de l'entretien et du bon état des matériels.

- Développer des compétences et des connaissances pour exercer le métier de Barista.
- Obtenir le **Certificat Académique de Compétences BARISTA.**

Contact : 05 55 12 31 31

Site(s) de formation

- Lycée Jean Monnet - **Limoges**

PUBLICS / PRE-REQUIS

- Tout public
- Motivation à s'engager dans la formation pour accéder à un emploi en rapport avec les compétences visées

Un référent Handicap est à votre disposition pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contactez le GRETA.

www.greta-du-limousin.fr

HÔTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION, TOURISME

FCIL Barista

Durée

- 670 heures

Validation / Modalités d'évaluation

- Certificat Académique de Compétences BARISTA
- Attestation de formation

Modalités de formation

- 10 semaines en centre de formation (250h)
- 12 semaines de mises en situations en entreprise (420h)

Modalités de financement

- Aides individuelles à la formation (AIF)
- Aide individuelle régionale à la formation (AIR)
- Financement individuel
- Plan de développement des compétences

Tarif de référence*

- 3 000 €

*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

CONTENU

Module 1 - **Plantation** : (75 heures)

- Les pays producteurs, la botanique, la récolte, la transformation, les défauts dans le cadre du cupping.
- Le café un grand marché mondial, les légendes liées au café et la diffusion de la sa culture, le développement de la consommation du café, les débits de cafés à travers le monde, les labels de café en Europe, en Occident, aux Etats Unis, en Orient.
- L'économie du café, la démarche de création d'entreprise compte tenu des particularités d'investissements et d'approvisionnement du café (formes juridiques…).

Module 2 - **De la plantation au coffee shop :** (75 heures)

- Stockage et transport dans l'évaluation de la qualité, les procédés de torréfaction et leurs effets sur le cupping, analyse des traitements du café, relation barista torréfacteur, les calculs de rendement.
- L'eau, effets de la torréfaction, le transfert de chaleur, l'impact du café sur la santé, le café décaféiné, l'équipement professionnel.
- Mesurer la rentabilité de l'entreprise (gestion des coûts, gestion du personnel, actions à mener pour améliorer la rentabilité de l'entreprise), le marché du café de spécialité, le consommateur de café en France et dans le monde et les motivations de consommation alternatives (via labels…).

Module 3 - **Extractions et expresso** : (75 heures)

- Les différentes méthodes de préparation du café, expresso et latte art, mixologie alcool/café.
- L'hygiène dans la préparation du café, mécanisme scientifique de l'analyse sensorielle, les procédés de conservation, le développement durable, la mousse de lait.
- Le barista une philosophie de vie : le barista dans le monde du travail (poste/ missions/ recrutement…), la vente (les outils de la vente et les techniques de vente liées au café de spécialité).

DEBOUCHES PROFESSIONNELS / POURSUITE D'ÉTUDES

Métiers accessibles : Le **barista** exerce essentiellement dans un coffee shop. Il peut également exercer dans des hôtels, des restaurants, des bars ou des salons de thé qui proposent un service barista. Possibilité d'ouvrir son propre coffee-shop ou de se tourner vers la vente de cafés (torréfacteur/vendeur).

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

- Sélection sur dossier et entretien

date de mise à jour : 14/06/2024