



### Programme

#### ☕ Gestion et organisation du poste de travail : (5 heures)

- Organisation, préparation et mise en place du poste de travail
- Fonctionnement et utilisation de l'équipement et des outils du Barista
- L'hygiène et la sécurité du poste de travail

#### ☕ Mise en pratique : (16 heures)

- Connaître le monde du café (origine, espèce, récolte...)
- Présentation de différentes recettes (à base de boissons frappées, de lait...)
- Réaliser les boissons chaudes (expresso, cappuccino, latte...)
- Découvrir les 5M
- Maîtriser les dosages, les versages des liquides
- Assimiler la technique de montage de lait et sa verse
- Apprendre le service des boissons chaudes



### Objectifs professionnels

Permettre à l'apprenant de développer son offre en proposant des boissons originales sur le goût et la présentation, à base de café et autres boissons chaudes.



### Objectifs pédagogiques

- Connaître les grands terroirs et les grandes familles de produits
- Maîtriser le vocabulaire de la dégustation

INTER

Mini 6

INTRA

Mini 2

