

BARISTA : MAITRISER L'ART DU CAFE, DU THE ET DE LA DEGUSTATION

Durée	14 heures, soit 2 jours	Tarif	INTER : 840 € HT /pers INTRA : 3600 €HT /groupe
Public visé	Toute personne amenée à préparer, servir ou conseiller des boissons chaudes dans un établissement de HCR	Pré-requis	Maîtrise de la langue française Une première expérience en service ou restauration est un plus
Lieu Modalité	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input checked="" type="checkbox"/> présentiel	Dates	Voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à identifier les grands terroirs et les familles de produits du barista (cafés, thés, laits) et comprendre les principes et le vocabulaire de la dégustation sensorielle.

Vous serez capable de préparer et servir des boissons chaudes de qualité professionnelle, utiliser, entretenir et calibrer le matériel de préparation (machines à café, bouilloires, mouseurs...), décrire un produit selon ses caractéristiques sensorielles et valoriser son origine auprès du client, et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité liées à la préparation de boissons chaudes.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Explorer les origines et les terroirs du café, du thé et du lait (3h30 – 2 séquences)

- Identifier les principales zones de production et leurs spécificités
- Comprendre les étapes de transformation : torréfaction, fermentation, séchage, conditionnement
- Découvrir les familles et sous-familles (cafés arabica / robusta, thés noirs / verts / blancs, laits animaux et végétaux)
- Relier terroir, mode de production et profil aromatique

2- Maîtriser les fondamentaux de la dégustation sensorielle (3h30 – 2 séquences)

- Découvrir le vocabulaire professionnel de la dégustation
- Reconnaître les saveurs et arômes dominants
- Décrire un produit selon ses caractéristiques sensorielles
- Conduire une dégustation comparative de cafés et thés issus de différents terroirs

3- Utiliser et entretenir le matériel de barista (3h30 – 2 séquences)

- Identifier les équipements : machine expresso, moulin, bouilloire, mouseur, verrerie...
- Réaliser les réglages et calibrages de base
- Nettoyer et entretenir le matériel selon les protocoles d'hygiène et écoresponsables
- Préparer les matières premières et organiser son poste de travail

4- Réaliser et valoriser des boissons chaudes de qualité (3h30 – 2 séquences)

- Élaborer des boissons chaudes et lactées (espresso, cappuccino, macchiato, thé infusé, chai, chocolat)
- Appliquer les gestes et températures de service adaptés
- Personnaliser la présentation et la décoration
- Conseiller et argumenter auprès du client sur le choix des produits

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Identifier les produits et leurs origines** [présentiel] : Cette séquence débute sur une immersion dans la culture du café et des boissons chaudes. Le formateur revient sur le test de positionnement et présente les objectifs de la formation : comprendre les produits pour mieux les valoriser. Les participants partagent leurs expériences et leurs habitudes de service. Le formateur présente les grandes zones de production de café et de thé, les types de laits utilisés, et les particularités de chaque terroir. L'accent est mis sur la relation entre le lieu de culture, la méthode de transformation et le profil aromatique final. Des supports visuels, cartes du monde et échantillons de grains ou feuilles sont utilisés pour illustrer la diversité des origines. Le formateur évalue l'acquisition des connaissances par un questionnement direct.
- **Séquence 2 (2h) Relier terroir et typicité** [présentiel] : Cette séquence s'organise autour de travaux en sous-groupes. Les participants analysent et présentent collectivement des fiches produit détaillant les étapes de production : récolte, fermentation, torréfaction, séchage. Le formateur anime la mise en commun et illustre les liens entre processus et typicité aromatique. Il réalise un focus sur les labels de qualité et sur la traçabilité comme argument de vente. Des outils pratiques (carte des origines, tableau de comparaison, lexique sensoriel) sont remis. Le formateur évalue la capacité à identifier les caractéristiques sensorielles et à relier terroir et produit.
- **Séquence 3 (1h30) Découvrir le vocabulaire de la dégustation** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du premier module et une séance de questions/réponses. Le formateur présente les principes de la dégustation sensorielle et les différentes étapes d'analyse (visuelle, olfactive, gustative). Les participants observent des démonstrations et s'initient à la reconnaissance des arômes à partir d'échantillons olfactifs. Le formateur alimente les réflexions sur la subjectivité du goût et sur l'importance de développer un vocabulaire commun au sein d'une équipe. Des grilles d'analyse et des fiches d'arômes sont mises à disposition. Le formateur évalue la maîtrise du vocabulaire professionnel et la précision descriptive à travers des échanges dirigés et des grilles de dégustation.
- **Séquence 4 (2h) Pratiquer la dégustation comparative** [présentiel] : Les participants réalisent une dégustation comparative de cafés et thés issus de différents terroirs, accompagnés par le formateur qui guide l'observation et la verbalisation. L'accent est mis sur la cohérence entre les descripteurs choisis et les sensations perçues. Le formateur réalise un focus sur les paramètres de préparation (température, mouture, infusion) qui influencent la dégustation. Des outils pratiques (fiches d'analyse sensorielle, lexique de la dégustation, tableau des arômes dominants) sont remis. Les productions des participants leur permettent d'évaluer leur progression.
- **Séquence 5 (1h30) Découvrir et utiliser le matériel professionnel** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Le formateur présente des équipements essentiels (machine expresso, moulin, bouilloire, mousser, verrerie) et démontre leur fonctionnement et les points de vigilance à observer. Les participants s'approprient les gestes de base : réglage de mouture, tassage, extraction, service. Le formateur réalise un focus sur la régularité du geste et la précision des réglages pour assurer la constance des résultats. Des outils pratiques (fiche d'entretien, guide de calibrage, plan de poste) sont transmis. Le formateur évalue la compréhension à travers une série de manipulations guidées.
- **Séquence 6 (2h) Appliquer les procédures d'entretien et d'hygiène** [présentiel] : Cette séquence s'articule autour d'ateliers pratiques de nettoyage et d'entretien des équipements. Les participants s'approprient démontage, nettoyage, remontage des éléments de la machine à café et du moulin. L'accent est mis sur la prévention des pannes, la durabilité du matériel et la qualité du produit fini. Le formateur alimente les réflexions sur les liens entre maintenance, hygiène et satisfaction client. Les attendus permettent aux participants d'évaluer leur rigueur et leur autonomie.
- **Séquence 7 (1h30) Élaborer des boissons chaudes et lactées** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Le formateur débute par une démonstration des gestes clés : extraction d'un espresso, texturage du lait, dosage du cacao, maîtrise des températures. Les participants reproduisent les gestes en binômes, sous supervision. Il met l'accent sur la cohérence visuelle, la précision des gestes et la propreté du poste. Des outils pratiques (fiches recettes, tableau des températures, guide de présentation) sont transmis pour favoriser la reproductibilité. Le formateur évalue la maîtrise des gestes et la qualité du rendu visuel.
- **Séquence 8 (2h) Valoriser les produits** [présentiel] : Dans cette séquence, les participants réalisent une boisson signature qu'ils présentent au groupe. Le formateur réalise un focus sur la mise en scène du service et sur le discours de valorisation produit. L'accent est mis sur la cohérence entre technique, posture et argumentaire commercial. La séquence se conclut par un plan d'action individuel de transposition des acquis

au poste de travail. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES MOBILISES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés).
Les séquences pratiques sont réalisées avec le matériel professionnel adapté aux exercices pédagogiques.
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers. L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail asforest@asforest.com. En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
 - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
 - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.

- **Positionnement** : évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
- **Finale** : évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

Suivi post-formation :

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.