

BARISTA – niveau Initiation

Objectif :

L'objectif principal de cette journée d'initiation à l'espresso est la connaissance succincte du fonctionnement d'une machine à espresso professionnelle et de son moulin. Le réglage du moulin afin d'obtenir un espresso respectant le « brew ratio » de 40-60% est à la base de cette initiation. La 2^{ème} partie pratique consiste à monter une mousse de lait selon les standards de la SCA et de réaliser un rond au centre d'un cappuccino.

Avant cela, une introduction générale de la graine à la tasse est proposée sous forme d'une visite de l'usine et de diapositives.

Programme succinct : 1 jour de 9h à 17h

Visite de l'usine

De la Graine à la tasse

La machine Espresso et le « Brewing Ratio »

Pratique : réglage du moulin, « Brew Ratio » et les 5M's

Repas de midi

Pratique : la mousse de cappuccino

Pratique : le nettoyage et maintenance d'une machine domestique et professionnelle

Examens SCA