

BARISTA – niveau Intermédiaire

Objectif :

L'objectif principal de ces 2 jours est de consolider la pratique du « brew ratio » et d'améliorer la technique de « Latte Art ». Durant ces 2 jours, l'influence de l'eau et de la température sera évaluée. Plusieurs dégustations permettront de se familiariser avec les différents types de cafés (arabica lavé, arabica naturel et robusta). Une meilleure maîtrise des 5M's sera l'objectif principal.

Programme succinct : 2 jours (9h – 17h)

JOUR 1

Visite de l'usine

De la Graine à la tasse

La machine Espresso et le « Brew Ratio »

Pratique : le « Brew Ratio »

Repas de midi

Pratique : tests des saveurs

Pratique : dégustation (« cupping ») de différents cafés

Pratique : Nettoyage

JOUR 2

Pratique : changement de poste de travail et réglage du « brew ratio »

Pratique : la mousse de cappuccino

Pratique : Latte Art – bases

Pratique : dégustations café acide avec différentes eaux minérales

Pratique : torréfaction – démonstration

Repas de midi

Pratique : exercices de préparation de l'examen pratique

Examens écrits

Examen pratiques

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