

BARISTA – niveau professionnel

Objectif :

L'objectif principal de ces 3 jours est de consolider la pratique du niveau intermédiaire et d'apprendre à connaître les différents cafés. Il s'agira de régler les paramètres machine et moulin en fonction de différents cafés dont les origines sont connues. Il s'agira donc de trouver et d'expliquer pourquoi les paramètres choisis permettent une extraction qui nous satisfait. L'utilisation du réfractomètre et du « control chart » pour l'espresso nous donnera une indication de la qualité de la physique de la tasse (Force et Extraction). Ce niveau s'attarde donc un peu plus sur le café en utilisant toutes les connaissances acquises sur la machine et le moulin.

Programme succinct : 3 jours (9h – 17h)

JOUR 1

Rappel sur le « Brew Ratio »

Utilisation du « Control Chart » pour l'espresso

Repas de midi

Tester différents paramètres machine sur 2 cafés

Pression, température, dose, etc.

Pratique : nettoyage

JOUR 2

Rappel notions avancées sur les cafés

Pratique : la mousse de cappuccino

Pratique : Latte Art – avancé

Repas de midi

Pratique : Latte Art – avancé

Pratique : nettoyage

JOUR 3

Préparation examen écrit

Préparation examen pratique

Repas de midi

Examen écrit

Examen pratique