

COFFEE
SKILLS
PROGRAMBARISTA
SKILLS

Durée: 2 jours / 14h

**BARISTA SKILLS INTERMEDIATE
(BARISTA INTERMEDIAIRE)**

Le cours Barista Skills Intermediate repose sur les concepts et compétences présentés dans le Foundation course. Il convient parfaitement à quiconque dispose d'une expérience et de compétences en tant que barista et indique comment améliorer la qualité du café et se préparer aux fonctions plus complexes de la profession de barista. Grâce à ce cours interactif, les étudiants approfondiront leurs connaissances du café lui-même, en particulier l'impact de la variété, des origines et des méthodes de transformation d'un café sur la flaveur ; les paramètres de quantité d'un café, de texture de la mouture, de qualité de l'eau et de temps d'extraction, et leur interaction lorsqu'ils sont associés dans le cadre d'une recette d'extraction ; la fabrication de la boisson et les différences gustatives ; la gestion et l'efficacité du flux de travail, les aspects sensoriels de l'extraction de l'espresso ; la manutention et les techniques associées au lait ainsi que le latte art. Outre la préparation du café, ce cours aborde aussi des concepts clés relatifs à la santé et à la sécurité, au service client et aux pratiques commerciales fondamentales.

Conditions requises : Le suivi préalable des modules Introduction to Coffee et Barista Foundation est recommandé (mais n'est pas obligatoire). Toutes les connaissances et compétences correspondant à ces modules seront considérées comme acquises et pourront être testées par le biais d'évaluations pratiques et/ou écrites.