

## Atelier Barista : module 2 - espresso et réglage du moulin

Un café sensationnel à chaque tasse !



### Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Partie théorique :

Théorie de l'espresso / extraction :

Qu'est ce qu'un espresso ?

Comment évaluer un espresso ?

Comment préparer un espresso parfaitement équilibré ?

Comment régler un moulin ?

Partie démonstrative :

Préparer un espresso ;

Technique de tassage...

Une "**Attestation de sensibilisation au métier de Barista**" sera délivrée à tout participant ayant suivi les 4 modules, dans l'année.

**FORMATEUR : Monsieur Thomas Wyngaard - OK Coffee**

Formateur à l'efp et enseignant suivant la pédagogie de Specialty Coffee Association (certifié jusqu'en avril 2021).

Expérience de 5 ans dans l'enseignement et la formation, en Europe et aux USA.

## objectif

Fournir une connaissance approfondie sur la théorie et les techniques de préparation d'espressos, cappuccinos et autres boissons à base de café.

## Détails sur la formation:

### Public cible

Toute personne passionnée par le café.

**PRÉREQUIS :**

Participation au module 1 "découverte du café & du cupping" vivement conseillée.

## DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

**Prix:** 95 €

**Durée:** 4h00

**Dates:**

**Dates :**

- 11/02/2025
- 08/04/2025

**Horaire :**

le mardi de 13h00 à 17h00

**Places:** Min. 8 - Max. 10

## CONDITIONS D'ADMISSION

**Le coût de la formation est à payer à l'inscription.**

Vous êtes apprenant(e) ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ?

Envoyez vos coordonnées par mail à [fc@efp.be](mailto:fc@efp.be) avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction..