

Atelier Barista : module 4 - "slow coffee" et le café au menu

Le secret d'un grand café !



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 !

Le café filtre ou slow coffee est probablement la manière la plus simple et savoureuse pour se préparer un excellent café à la maison. Dans les coffee bars, la clientèle devient de plus en plus informée et exigeante lorsqu'il est question de café filtre. Lors de ce module, nous parlerons des différentes méthodes filtre et des paramètres à maîtriser pour une bonne extraction.

La deuxième partie de ce module vous aidera à comprendre les différents types de boissons à base de café: espresso, cappuccino, flat white, macchiato, filtre, batch brew... Quelle contenance, combien de shots d'espresso, comment les servir... Ceci afin de créer votre "coffee menu" sur mesure, en fonction de l'emplacement de votre lieu, de votre clientèle et des standards de l'industrie du café de spécialité.

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 :

Aucun. Toutefois, suivre les modules 1 et 2 est vivement conseillé.

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 95 €

Durée: 4h00

Dates:

Date :

• 13/05/2025

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 avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction.