

Barista

Public cible : Adjoint(e) / Responsable / 1^{er} vendeur(se)

Prérequis : Avoir envie d'animer l'espace café dans sa boulangerie et d'être un référent Barista pour ses équipes

Nombre de candidats : 12 maximum



450€

14^H
1 JOUR

OBJECTIFS

- Découvrir l'univers du café, du thé et du chocolat
- Acquérir les bases des techniques Barista
- Créer un espace café attractif dans sa boulangerie
- Fidéliser la clientèle par l'expérience café
- Dynamiser les heures creuses et devenir un référent café en point de vente

DEROULEMENT

1

Culture café & boissons gourmandes

- Origines, culture, transformation et enjeux du café
- Thé & chocolat : histoire, spécificités, variétés
- Comprendre les attentes des clients autour de ces produits

2

Techniques Barista de base

- Maîtrise de l'extraction espresso
- Utilisation du moulin et ajustement de la mouture
- Réalisation de boissons gourmandes (latte, cappuccino, chocolats chauds, etc.)
- Initiation au latte art simple
- Règles d'hygiène et d'entretien du matériel

3

Valorisation de l'espace café

- Organisation et présentation du corner café
- Création d'un 3e lieu de vie : ambiance, accueil, décoration
- Astuces pour rendre l'espace café vivant et attractif

4

Animation & fidélisation

- Idées d'animations café en boutique
- Savoir engager la conversation autour du café
- Fidéliser les clients grâce à l'expérience café personnalisée

MÉTHODOLOGIE, MATÉRIEL ET ORGANISATION

- Partie théorique
- Apports théoriques + démonstrations techniques
- Mise en pratique avec le matériel Barista
- Jeux de rôles en situation de service client
- Supports fournis : fiches recettes, procédures café, livret de formation

- Qualification des intervenants :

Tous les formateurs IDYIE sont recrutés sur la base de leur expérience professionnelle. Tous experts dans le domaine professionnel et font preuve de capacités pédagogiques reconnues

- Moyens pédagogiques et techniques :

Le formateur utilisera les acquis professionnels des participants pour obtenir une meilleure implication. Il utilisera une pédagogie ludique et interactive.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

- Questionnaire d'entrée et de fin de formation
- Évaluation des acquisitions via un quizz



Pour toutes inscriptions envoyer un e-mail à :

formation-continue@boulangerie-ange.fr