



Bloc de compétences 2 Barista et latte art

TFP Barman
RNCP 39345

Niveau 4

Certificateur : CERTIFDEV

Date de publication :
19/07/2024

Le métier de barman :

Le barman réalise l'accueil de la clientèle et veille à la qualité de l'expérience client. Il conseille la clientèle sur les boissons, contribue à l'animation et l'ambiance de l'établissement.

Il assure de manière autonome la mise en place du bar, la préparation et l'envoi des boissons, ainsi que la mise en œuvre des mesures garantissant l'hygiène et la sécurité au sein de l'établissement.

Il contribue à l'élaboration et à l'évolution de la carte en créant de nouvelles boissons adaptées aux besoins de la clientèle de l'établissement, ainsi qu'à la création d'une ambiance au sein de l'établissement.

Il procède à la facturation et à l'encaissement des clients. Il est également chargé de la réception des commandes, de la gestion des stocks et des réapprovisionnements.



Objectifs :

A la fin de la formation, le stagiaire saura :

- Maîtriser les fondamentaux du métier de barista
- Comprendre l'origine, les variétés et les méthodes de préparation du café
- Maîtriser l'utilisation de la machine espresso et des moulines
- Réaliser les principales techniques de latte art (cœur, rosette, tulipe)
- Développer la rigueur, la créativité et la rapidité nécessaires au service en cafétéria

Bloc de compétences :

Activité 2 : RNCP 39345 BC 02 - Assurer la préparation et la disponibilité des boissons et produits d'accompagnement servis au bar

Préparer les produits nécessaires au service, en tenant compte de la fréquentation attendue et en veillant au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de faciliter la préparation des boissons et des produits d'accompagnement

Préparer différents types de boissons et des produits d'accompagnement, en tenant compte des fiches techniques et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de respecter les standards de l'établissement et de satisfaire la clientèle

Assurer le nettoyage et l'entretien des espaces de travail, matériels et équipements, en respectant les protocoles en vigueur, en vue de garantir la santé et la sécurité des clients et le respect de l'environnement

Réaliser la gestion des stocks et des approvisionnements en produits et consommables, en tenant compte des variations d'activité et des procédures en vigueur, en vue d'assurer la disponibilité des produits

Réaliser la réception et la mise en stock des produits, en veillant au respect des procédures en vigueur, en vue de signaler les anomalies éventuelles et d'assurer la sécurité des personnes

Programme

- Compréhension et maîtrise du matériel
- Réglage précis du moulin et de la machine à café
- Maintenance et nettoyage du matériel
- Préparation d'espressos selon les normes de la SCA
- Compréhension des paramètres d'un espresso parfait
- Techniques et bonnes pratiques du barista
- Création d'une carte de boissons
- Les recettes gourmandes
- Travail de la mousse de lait et bases du latte art
- Les accords café et mets

Introduction au métier de barista

- Histoire du café et culture caféière
- Arabica vs Robusta
- Introduction aux cafés de spécialité
- Dégustation comparative

L'espresso parfait

- Anatomie d'une machine espresso
- Paramètres d'extraction
- Calibration du moulin
- Atelier pratique : extraction contrôlée

Texturation du lait

- Physique du lait : protéines et matières grasses
- Techniques de moussage (placement de la buse, température, écoulement)
- Exercices de texturation du lait

Initiation au latte art

- Théorie du versage et du contraste.
- Techniques de base : coeur, rosette, tulipe
- Atelier pratique intensif

Perfectionnement

- Latte art avancé (modèles complexes selon le niveau des participants)
- Création de boissons signatures (mochas, flat white, cappuccino, etc.)
- Évaluation pratique et remise d'une attestation de formation

Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur
www.inserjeunes.education.gouv.fr

Taux de réussite
100%

Taux de satisfaction
92%

Taux d'interruption
en cours de
formation
0%

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques, travaux pratiques, démonstrations culinaires, dégustations critiques, exercices d'application. Pédagogie hybride, souple et interactive, adaptée à chaque profil.

Supports et moyens utilisés

Bar équipé, matières d'œuvre, exercices pratiques. Plateforme interactive, cours vidéo détaillés et immersifs, podcasts, quizz... Les formateurs sont des experts du métier.

Public concerné et modalités d'accès

La formation est accessible aux personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle dans le service en salle ou au bar. Le candidat doit être en capacité de lire et comprendre des écrits en langue française, de s'exprimer correctement en français pour travailler au sein d'un collectif de travail et auprès de la clientèle. Un niveau A2 dans une langue étrangère (anglais) est attendu.

Entretien individuel.

Accès à la formation selon le planning.

Durée de la formation

63h dont 28h en présentiel (21h en ateliers pratiques et 7h en tutorat entreprise) et 35h en e-learning

Lieux de la formation

Paris, Bordeaux, Toulouse, La Croix-Valmer, Le Beausset, Saint-Maximin. Autres villes à venir.

Délai d'accès à la formation

2 mois

Evaluations

Test de positionnement initial, évaluations en cours et en fin de formation.

Une évaluation en anglais lors des épreuves certificatives sera réalisée pour valider le niveau d'anglais.

Débouchés

Barman, Chef barman

Continuité de parcours

Pas de continuité proposée

Accessibilité PMR

Adaptation en fonction du handicap

Référent handicap : 04 12 28 03 92

Certification

Validation du Bloc de compétence 2 du TFP Barman
RNCP 39345

Tarif

1750 €

Financement

Formation finançable par le CPF (Compte Personnel de Formation), par France Travail, par l'entreprise ou à titre personnel

Contact

04 12 28 03 92

contact@astoria-academie.com