

Barista (8372)

Document imprimé à partir de dorifor.be.

Vous pouvez rencontrer un conseiller sans rendez-vous à la Cité des métiers, Avenue de l'Astronomie 14, 1210 Bruxelles (métro Madou), lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h, jeudi de 13h30 à 19h (jusqu'à 16h pendant les vacances scolaires).

Vous désirez acquérir une connaissance pointue et professionnelle de la théorie et des techniques de préparation des cafés et autres boissons dérivées? Suivez ces modules de formation.

Objectif et Contenu

Objectif En suivant ces 5 modules de formation, vous développerez une connaissance approfondie sur la théorie et les techniques de préparation d'espressos, cappuccinos et autres boissons à base de café.

Programme Programme :

Module 1 - découverte du café et du "cupping"

Module 2 - espresso et réglage du moulin

Module 3 - cappuccino et technique du lait

Module 4 - boissons froides et cocktails au café

Module 5 - "slow coffee" et le café au menu

Certification(s) visée(s) Certification SCA Barista Foundation sur demande.

Type de formation [Alternance PME](#)

Organisation

Durée 4 heures par module

Horaire samedi en journée 12h à 16h

Début Ponctuel, se renseigner auprès de l'organisme

Coût 85 euro /module -

Conditions d'admission

Intéressé(e) ?

Que faire Les inscriptions se font en ligne via le site [web](#) (https://www.efp.be/formation-continue#.cat_371) de l'organisme.

Remarques

Pour davantage d'informations, consultez le site web de l' [efp](#) (https://www.efp.be/formation-continue#.cat_371) .

Retrouvez cette formation sur <https://www.dorifor.be/formation/barista-8372.html>



efp - Formation continue

Rue de Stalle 292b - 1180 Uccle

efp 0800 85 210

info@efp-bxl.be - <http://www.efp-bxl.be>