

# Barista - Pro : Tendances du marché et création de menu

RÉF | 9033

## OBJECTIF ET CONTENU

**Objectif** Comprendre les tendances, appréhender le concept de l'hospitalité et booster la créativité des menus.

**Programme**

- 1/ INTRODUCTION
- 2/ CAFÉ DE SPÉCIALITÉ
- 3/ CONTEXTE GLOBAL
- 4/ CULTURES DE CONSOMMATION
- 5/ GRANDES TENDANCES
- 6/ TENDANCES DE DEMAIN
- 7/ GLOBALISATION
- 8/ TENDANCES VOLATILES
- 9/ CASE STUDY - PALERME
- 10/ MENU DE BASE
- 11/ BARISTA
- 12/ HOSPITALITÉ JEUX DE RÔLE
- 13/ BOOSTER VOTRE MENU LA BASE - CAFE RECETTES CHAUDES ET FROIDES OUTSIDE THE BOX - BOOSTEZ LA CREATION CREEZ UN MOMENT
- 14/ QUESTIONS-REPNSES

**Type de formation** [Alternance PME](#)

## ORGANISATION

**Durée** 5 heures

**Horaire** en journée  
Consultez [les dates](#) en ligne

**Coût** 125€ - Coût réduit : 0 -

## CONDITION D'ADMISSION

## Prérequis administratifs

Il est vivement conseillé d'avoir suivi le module 1 Introduction au Café et Cupping ou le module 2 Espresso et Réglage Moulin (ou équivalent).

## Connaître

La formation se déroulant en vidéo-conférence, un ordinateur muni d'un micro et d'une caméra sont nécessaires à la participation du cours.

## EN PRATIQUE

### Pour s'informer et postuler

Inscrivez-vous en ligne sur [le site de l'organisme](#)

### Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Consultez [la formation](#)
- Plus d'infos : contactez le
- Service FC : 02 370 85 12
- Mail : [info@efp.be](mailto:info@efp.be)

## Organisme

### Efp : Formation continue

Rue de Stalle 292b  
1180 Uccle  
Tél: efp 0800 85 210  
<http://www.efp-bxl.be>

