

FORMATION

M O K X A

CAFÉS FINS



AUTHORIZED
SCA TRAINER
2018-2021



BARISTA
SKILLS

PAS DE PRE-REQUIS POUR NOS FORMATIONS

1^{er} JOUR

MATIN

9H00 - CAFÉ ET CROISSANTS

9H30 **LA PRODUCTION** (THÉORIE ET PRATIQUE)

- DE L'ARBRE À LA TASSE
DÉCOUVERTE DE TOUTE LA CHAÎNE, DU PRODUCTEUR AU BARISTA EN PASSANT PAR LE TORRÉFACTEUR
- CUPPING : DÉGUSTATION & PROTOCOLE
DÉCOUVRIR, COMPRENDRE COMPARER ET FAIRE LE BON CHOIX
- DÉCOUVERTE DE LA TORRÉFACTION
VISITE DE L'ATELIER ET DÉCOUVERTE DE LA CUISSON DU CAFÉ
COMPRENDRE L'IMPACT DE LA TORRÉFACTION

L

U

N

C

H

12H00

COMPRIS
&
SUR
PLACE

APRÈS - MIDI

13H15 **L'ESPRESSO** (THÉORIE ET PRATIQUE)

PASSAGE EN REVUE DU MATÉRIEL ET DES ACCESSOIRES
CONSEILS SUR LA MISE EN PLACE D'UN POSTE DE TRAVAIL

- RÉGLAGE D'UN ESPRESSO
RECETTE, TEMPS D'EXTRACTION & RATIO
COMMENT AJUSTER SA RECETTE EN FONCTION DU TYPE DE GRAIN & DE LA TORRÉFACTION
DÉMONSTRATION ET EXPLICATION
RÉGLAGE DU MOULIN À LA DEMANDE
DÉGUSTATION ET DÉCOMPOSITION D'UN ESPRESSO

EXERCICE : MISE EN SITUATION ET RÉFLEXION EN GROUPE

16H30 **LE LAIT** (THÉORIE ET PRATIQUE)

- MONTER SON LAIT
DÉMONSTRATION ET EXPLICATION
- INTRODUCTION AU LATTE ART
PRATIQUE DU LATTE ART, SUIVI ET CONSEILS

2^{ème} JOUR

MATIN

9H00 **LE GOÛT ET LE CUPPING** (PRATIQUE)

- DÉGUSTATION DE SOLUTIONS SUCRÉ/SALÉ/AMER/ACIDE
- CUPPING THÉMATIQUE

9H30 - CAFÉ ET CROISSANTS

10H00 **LES METHODES DOUCES**

(THÉORIE ET PRATIQUE)

- PRÉSENTATION DES MÉTHODES PRÉPARATION, DÉGUSTATION ET COMPARAISON (PAR LES CANDIDATS
- CHOISIR ET COMPRENDRE POURQUOI ET COMMENT FAIRE DES EXTRACTIONS LENTES
- MISE EN PLACE UTILISATION DU MATÉRIEL ET CONSEILS

EXERCICE : ELABORATION DE RECETTE ET PRÉPARATION DE DIVERS MÉTHODES EN AUTONOMIE

APRÈS - MIDI

13H15 **LES BOISSONS DE COFFEE-SHOP** (THÉORIE)

- DÉMONSTRATION ET DÉGUSTATION DES BOISSONS TYPE DE COFFEE-SHOP
- TECHNIQUES, RECETTES ET ASTUCES
- MISE EN PLACE
- BOISSONS D'ÉTÉ, MOUSSE DE LAIT FROIDE ET CAFÉ GLACÉ

14H30 **LE LATTE-ART** (PRATIQUE)

EXERCICE : MISE EN PLACE D'UN POSTE DE TRAVAIL EN AUTONOMIE & RÉGLAGE ESPRESSO

- PRATIQUE INTENSIVE DU LATTE-ART
- CONSEIL DE PERFECTIONNEMENT MOUSSE/TEMPÉRATURE/TEXTURE/DESSIN
- ÉLABORATION DE BOISSONS AU CHOIX ENTRAÎNEMENT À LA MISE EN SITUATION DU MERCREDI

L

U

N

C

H

12H00

COMPRIS
&
SUR
PLACE

3^{ème} JOUR

MATIN

9H00 **EXAMEN**

SCA NIVEAU 1 : BARISTA SKILLS

- CAFE ET CROISSANT
- TEST ÉCRIT
- ENTRAÎNEMENT PRATIQUE
- TEST PRATIQUE

11H00 **ENTRETIEN DE LA MACHINE**

(THÉORIE ET PRATIQUE)

- COMMENT NETTOYER ET ENTREtenir SA MACHINE
- CHANGEMENT JOINTS ET DOUCHETTES
- DÉMONTAGE ET ENTRETIEN D'UN MOULIN

NETTOYAGE DES POSTES DE TRAVAIL !

APRÈS - MIDI

14H00 **EXAMEN**

SCA NIVEAU 2 : BARISTA SKILLS

- NIVEAU 2 – INTERMEDIATE
- TEST ÉCRIT
- ENTRAÎNEMENT PRATIQUE
- TEST PRATIQUE

FIN

13H00

NOUS CONTACTER POUR CONNAITRE LES CONDITIONS.

LE NIVEAU 3 SCA BARISTA SKILLS SE DÉROULE SUR 2 JOURS SUPPLÉMENTAIRE

HORAIRES - ADRESSES - TARIFS

LES HORAIRES

JOURNÉE 1 : 9H-17H30

JOURNÉE 2 : 9H-17H30

JOURNÉE 3 : 9H-12H00

LES ADRESSES

À LYON

CAFE MOKXA – TORRÉFACTION ET CENTRE DE FORMATION :
13 BOULEVARD EDMOND MICHELET, 69008 LYON
(METRO MERMOZ, PARKING SUR PLACE)

4 / 5 PERSONNES MAX.

LES TARIFS

1125€ HT soit 1350€ TTC SCA NIVEAU 1 INCLUS
1425€ HT soit 1710€ TTC SCA NIVEAU 1&2 INCLUS
SCA NIVEAU 3 SUR DEMANDE : 890€ HT soit 1068€ TTC

-POSSIBILITÉ DE PRISE EN CHARGE-

FORMATION NON ÉLIGIBLE CPF

-POSSIBILITÉ DE CERTIFICATION SCA (PRIX VOIR PAGE 4/5)-

NOUS CONTACTER : FORMATION@CAFEMOKXA.COM

FORMATION PERSONNALISÉE



**AUTHORIZED
SCA TRAINER**
2018-2021



**BARISTA
SKILLS**