

# Atelier Barista 1 : découverte du café et "tasting"

Le café est un monde de plaisirs. Venez le découvrir !



### **Formation continue**

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie!



Comprendre le café du grain à la tasse : cueillette, fermentation...

Quels critères pour définir un café de qualité ? Qu'est ce que la torréfaction ? Qu'est ce que le café de spécialité ? ...

Ce module, principalement théorique, s'achève par un "cupping", autrement dit, une dégustation professionnelle, permettant d'identifier et de goûter des cafés d'origines et de qualités différentes.

Une "Attestation de sensibilisation au métier de Barista" sera délivrée à tout participant ayant suivi les 4 modules, dans l'année.

#### **FORMATEUR: Monsieur Thomas Wyngaard** - OK Coffee

Formateur à l'efp et enseignant suivant la pédagogie de Specialty Coffee Association (certifié jusqu'en avril 2021).

Expérience de 5 ans dans l'enseignement et la formation, en Europe et aux USA.

# objectif

Fournir une connaissance approfondie sur la théorie et les techniques de préparation d'espressos, cappuccinos et autres boissons à base de café.

# **Détails sur la formation:**

## **Public cible**

Toute personne passionnée par le café.

#### **DETAILS SUR LA FORMATION**

Attestation de participation

**Prix:** 115 €

Durée: 4h30

#### Dates:

• 27-01-2026

• 24-03-2026

Horaire: le mardi de 13h00 à 17h30 Lieu: efp - 292b Rue de Stalle - 1180 Uccle

Places: Min. 8 - Max. 18

### **CONDITIONS D'ADMISSION**

Le coût de la formation est à payer à l'inscription.