

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	CONDITIONS D'ADMISSION
<p>Attestation de participation</p> <p>Prix: 115 €</p> <p>Durée: 4h30</p> <p>Dates:</p> <ul style="list-style-type: none">• 27-01-2026• 24-03-2026 <p>Horaire : le mardi de 13h00 à 17h30</p> <p>Lieu : efp - 292b Rue de Stalle - 1180 Uccle</p> <p>Places: Min. 8 - Max. 18</p>	<p>Le coût de la formation est à payer à l'inscription.</p>