

Atelier Barista : module 2 - espresso et réglage du moulin



DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 95 €

Durée: 4h00

Horaire: de 13h00 à 17h00

Dates: le 10-11-2020 / OU le 16-03-2021 / OU le 11-05-2021

Places: Min. 7 - Max. 10

CONDITIONS D'ADMISSION

Le coût de la formation est à payer au minimum 15 jours avant le début du cours. Les inscriptions en ordre de paiement sont prioritaires sur les autres.

Vous êtes auditeur(trice) en Chef d'Entreprise ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ?
Envoyez vos coordonnées pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'un code promo sur votre prochaine formation.

Description

Partie théorique :

Théorie de l'espresso / extraction :

Qu'est ce qu'un espresso ?

Comment évaluer un espresso ?

Comment préparer un espresso parfaitement équilibré ?

Comment régler un moulin ?

Partie démonstrative :

Préparer un espresso ;

Technique de tassage...

FORMATEUR : Monsieur Thomas Wyngaard

Il est un des rares experts en Café de Spécialité en Belgique francophone. Au-delà de l'enseignement, il collabore avec des torréfacteurs belges sur la reconnaissance du Café de Spécialité en Belgique francophone : la valorisation de la qualité, de la transparence, des filières courtes et raisonnées, et œuvre ainsi à un monde meilleur "one bean at a time".

objectif

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

Public cible

Toute personne passionnée par le café.

PRÉREQUIS :

Participation au module 1 "découverte du café & du cupping" vivement conseillée.