Atelier Barista 3 : cappuccino et technique du lait

Un café avec une touche de bonheur !



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 !

Partie théorique :
Comment texturiser le lait afin d'obtenir une mousse onctueuse et parfaite ?
Comment préparer un cappuccino ? ...

Partie démonstrative :
Technique pour le versement du lait et latte art de base.

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.

La participation au "module 2 - espresso et réglage du moulin" est vivement conseillée.

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 115 €

Durée: 4h30

Dates:
• 01-12-2026
• 09-03-2027
• 11-05-2027
Horaire : le mardi de 13h00 à 17h30
Lieu : efp - 292b Rue de Stalle - 1180 Uccle

Places: Min. 8 - Max. 10

CONDITIONS D'ADMISSION

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