Barista

RÉF | 8372

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

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

Programme

Programme :

- Module 1 - découverte du café et du "cupping"
- Module 2 - espresso et réglage du moulin
- Module 3 - cappuccino et technique du lait
- Module 4 - "slow coffee" et le café au menu
- Module 5 - cocktails au café

Certification(s) visée(s)

Certification SCA Barista Foundation sur demande.

Type de formation

Institutionnel

ORGANISATION

Durée

4 heures par module

Horaire

en journée

Coût

95€ /module - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

EN PRATIQUE

Inscrivez-vous en ligne sur le site de l'organisme

Pour s'informer et postuler

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez le pôleFC : 02 370 85 12
- Envoyez un e-mail à fc@efp.be
- Consultez le site web

Organisme

Efp : Formation continue
Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: efp 0800 85 210
http://www.efp-bxl.be

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation