

## Atelier Barista : module 1 - découverte du café et du "cupping"

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:** 95 €

**Durée:** 4h00

**Dates:**

**Dates :**

• 28/01/2025

• 25/03/2025

**Horaire :**

le mardi de 13h00 à 17h00

**Places:** Min. 8 - Max. 14

### CONDITIONS D'ADMISSION

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

Vous êtes apprenant(e) ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ?

Envoyez vos coordonnées par mail à [fc@efp.be](mailto:fc@efp.be) avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction.