

Programme de formation Volt

- **Caféologie (1h30):**

Histoire et géographie du café, avènement du café de spécialité, espèces et botanique, appréhension des méthodes de production et de leur impact sur la tasse finale. Approche de la torréfaction.

Explication des maillons de la chaîne, du grain à la tasse.

- **Dégustation et formation organoleptique (1h):**

Initiation et approfondissement à la méthode de dégustation professionnelle, organisation d'un atelier cupping (standard de dégustation de notre industrie).

- **Principes d'extraction (1h):**

Apprentissage des concepts d'extraction et mise en place des recettes. Réglages de la machine et du moulin.

- **Espressologie (1h30):**

Présentation et prise en main de la machine à espressos, mise en place du bar, explications et apprentissage des gestes du barista.

Entretien de la machine, du moulin et des différents équipements.

- **Mise en place, systèmes et Workflow (30 min):**

Apprentissage du design et de la mise en place de l'espace de travail.

Échanges sur les systèmes et process des baristas.

- **Latte art (1h30):**

Apprentissage des techniques de texturisation du lait.

Réalisation de motifs simples, évolution vers des créations plus complexes.