



Diplôme Lomi INTENSIF BARISTA

LUNDI

8h00 *Café et croissants*

Découverte du café

Le café de la plante à la tasse

Dégustations de cafés de différents terroirs, espèces et process à l'aide du le protocole de cupping SCA

La torréfaction

Les principes de base de la torréfaction
Observation d'un cycle de torréfaction

10h30

Saveurs et arômes

La perception des goûts et des arômes dans le café
Les qualités et défauts sensorielle d'un café
Le protocole de dégustation SCA

Pause déjeuner

14h00

Techniques de base de l'espresso

Les éléments de la machine et du moulin
Le matériel et outils du barista
Les gestes essentiels du barista
La composition de l'espresso
L'entretien de la machine et du moulin

15h30

Texturer le lait

Les différents laits et leur composition.
Chauffer et monter le lait en vue de faire du latte art dans le café

17h00

MARDI

7h30

Immersion au coffee-shop

Ouverture du coffee-shop (Groupe 1)

9h00

Techniques avancées de l'espresso

Le réglage du moulin
Les ratios café/eau
Créer une recette en fonction des grains de café
Les principes de l'extraction
La conservation du café
Le workflow et gestion du plan de travail

Pause déjeuner

13h30

Le latte art

Produire les dessins de base (coeur, rosetta, tulipe)
Les différentes boissons lactées
La quantité de mousse de lait

15h30

Création d'un menu de coffee shop

Le choix du café en grain
Les boissons de coffee-shop
Choisir les tasses adaptées

17h00

Immersion au coffee-shop

Fermeture du coffee-shop (Groupe 2)

MERCREDI

7h30

Immersion au coffee-shop

Ouverture du coffee-shop (Groupe 2)

9h00

Les méthodes douces

Les différentes méthodes douces
Choisir le matériel adapté
Les recettes de café
Les ratios eau/café
Le cold brew et cafés glacés

Pause déjeuner

13h30

Les méthodes douces

L'intensité et l'extraction
Les techniques et paramètres qui influencent l'extraction

15h00

Atelier sur la qualité de l'eau

L'influence de l'eau sur le café
Créer sa propre recette d'eau pour extraire un café

17h00

Immersion au coffee-shop

Fermeture du coffee-shop (Groupe 1)