

FORMATION



DEVENIR BARISTA AVEC LABEL(LE) BRÛLERIE

Cette formation complète permet aux porteurs de projet et aux salariés de cafés-restaurants, de s'immerger pendant 2 jours dans l'univers du café. De l'arbre à la tasse, les stagiaires pourront pratiquer la préparation du café sous diverses formes et mieux appréhender l'extraction en service, de l'espresso aux boissons lactées en passant par les méthodes douces (espresso, filtre, piston, V60, café glacé etc). Les bases de la torréfaction seront également abordées pour intégrer les multiples facettes de ce petit grain voyageur.

CONTENU

Jour 1 :

- ▶ Caféologie : à la découverte des terroirs et des origines
- ▶ Dégustation et découverte sensorielle
- ▶ Esspressologie, comprendre la sur et la sous extraction
- ▶ Fondamentaux du réglage du moulin
- ▶ Les boissons lactées
- ▶ Observation d'une torréfaction

Jour 2 :

- ▶ Méthodes douces : tour du matériel et exercices pratiques
- ▶ Exercices en autonomie (latte art, espressologie, méthodes douces)
- ▶ Créer sa carte des boissons
- ▶ Budget et équipement

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Présentation théorique
Dégustations
Analyse pratique d'une sur- et sous-extraction
Partage d'expériences pratiques ; Manipulations



Label(le) Brûlerie est une torréfaction artisanale de café biologiques, à Villeurbanne (69).

Nous torréfions et distribuons des cafés de terroirs certifiés en agriculture biologique. Nous nous approvisionnons, pour la majeure partie de nos cafés, directement auprès de coopératives de petits producteurs, via l'association de

torréfacteurs Roasters United, dans une démarche qui favorise les termes de l'échange vis-à-vis des producteurs.

Nous accompagnons les porteurs de projets de restauration ou coffeeshop, ainsi que de futurs torréfacteurs en les formant aux métiers de la préparation du café, de l'arbre à la tasse.

Mis à jour le 23 septembre 2024



Qui sommes-nous ?

Créé en 2016, le Grenade est un groupement d'entreprises coopératives qui bâtissent une autre vision de l'économie autour de 3 piliers fondateurs : **l'écologie, l'autogestion et un rapport au travail fondé sur l'artisanat**. Le groupement est composé de 70 membres et 7 entreprises rhônalpines œuvrant dans les secteurs de la restauration, de l'alimentation et de l'artisanat. Le Grenade vise à accompagner la création de nouvelles entreprises locales, partageant ses valeurs.

FORMATRICES



ÉMILIE CARLIN

Après différentes expériences professionnelles dans l'industrie et dans le milieu du café, Emilie rejoint l'atelier Label(le) Brûlerie en septembre 2021. Barista hors pair, elle est la reine de la mousse de lait et dessine des fleurs dans votre cappuccino les yeux fermés.

Palais aiguisé, elle vous guidera aussi dans la découverte de nouvelles saveurs. Que le voyage commence !



MARLÈNE CHAMPAVÈRE

Après sa première piqûre du café de terroir au Québec en 2014, Marlène a multiplié les expériences barista dans des coffee-shop pour se former en torréfaction chez Esperanza café à Paris. Elle a co-fondé Label(le) Brûlerie en 2018. Forte de ses différentes expériences, Marlène conseille et accompagne les porteurs de projets dans leur aventure caféinée.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Café vert :

- Comprendre la botanique et la notion de terroir liées au café vert
- Connaître les différents traitements du café vert dans les coopératives
- Comprendre les enjeux environnementaux et sociaux de la culture du café

Barista :

- Connaître son matériel
- Comprendre les principes de bases d'une extraction
- Créer sa carte des boissons
- Ajuster ses paramètres d'extraction
- Entretenir son matériel
- Savoir mousser son lait
- Conseiller les clients

MODALITÉS

DATES : sur demande.

LIEU DE FORMATION : dans les locaux de Label(le) Brûlerie à Villeurbanne.

PUBLIC :

Créateurs ou repreneurs de cafés, dont le projet est avancé. Salarié·es ou demandeurs d'emploi du secteur.

Prérequis : aucun.

Max. 3 participants par session.

FORMAT : en présentiel, sur 2 journées, soit 14 heures.

ACCESSIBILITÉ : cette formation peut être adaptée aux besoins des personnes handicapées. Faites-nous part de votre situation et de vos besoins, lors de votre prise de contact.

TARIF : 950 € nets de taxes / personne.

Plusieurs personnes de votre structure sont intéressées par cette formation ? Nous pouvons organiser cette formation en intra, sur-mesure. Contactez-nous.

FINANCEMENT :

Nos actions sont éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO, FAF) ou de France Travail. N'hésitez pas à nous contacter pour bâtir ensemble une demande de prise en charge.

CONTACTS

Elise Courouble

polepresta@le-grenade.fr

07 69 50 60 22

Emilie Carlin

contact@labellebrulerie.fr

07 66 74 07 88