



FORMATION

# M O K X A

CAFÉS FINS



# JOURNEE / 1

## ○ **LE CAFE** (THÉORIE)

- **DE L'ARBRE À LA TASSE**

DU PRODUCTEUR AU BARISTA EN PASSANT PAR LE TORRÉFACTEUR

- **CUPPING / DÉGUSTATION**

DÉCOUVRIR, COMPARER ET FAIRE SON CHOIX

- **TORRÉFACTION**

DÉCOUVERTE « BASIQUE » DE LA CUISSON CAFÉ

## ○ **LE LAIT** (THÉORIE ET PRATIQUE)

- **CHOISIR SON LAIT**

DÉGUSTATION ET COMPARAISON DE LAIT

- **MONTER SON LAIT**

DÉMONSTRATION ET EXPLICATION

- **INTRODUCTION AU LATTE ART**

PRATIQUE DU LATTE ART AVEC SUIVI ET CONSEILS

## ○ **ESPRESSO** (THÉORIE ET PRATIQUE)

- **PASSAGE EN REVUE DU MATÉRIEL**

MACHINE, MOULIN, ORGANISATION D'UN POSTE DE TRAVAIL ...

- **DÉGUSTATION**

DÉFINITION ET DÉCOMPOSITION D'UN ESPRESSO

- **EXTRACTION/ RATIO**

DÉMONSTRATION ET EXPLICATION

- **RÉGLAGE DU MOULIN À LA DEMANDE**

MISE EN SITUATION

## ○ **ENTRETIEN** (THÉORIE ET PRATIQUE)

- **ACCESSOIRES ET PRODUITS**

PRÉSENTATION ET EXPLICATION

- **NETTOYAGE DU POSTE DE TRAVAIL**

QUOTIDIEN ET HEBDOMADAIRE

# JOURNEE / 2

## ○ **BOISSONS D'UN COFFEESHOP** (THÉORIE ET PRATIQUE)

- **PRÉSENTATION**

DÉGUSTATION ET EXPLICATIONS DES BOISSONS

- **MÉTHODES ET RECETTES**

PRÉPARATION ET PRATIQUE

## ○ **METHODES DOUCES** (THÉORIE ET PRATIQUE)

- **CHOISIR ET COMPRENDRE**

POURQUOI ET COMMENT FAIRE DES EXTRACTIONS LENTES

- **PRÉSENTATION DES MÉTHODES**

PRÉPARATION, DÉGUSTATION ET COMPARAISON

## ○ **LATTE ART** (PRATIQUE)

- **PRATIQUE / CONSEILS / ENTRAÎNEMENT**

EXTRACTION D'ESPRESSO, MONTAGE DU LAIT ET ASSEMBLAGE

## ○ **EXERCICE** (PRATIQUE)

- **RÉALISATION DE COMMANDES**

COMMENT GÉRER UN SERVICE / MISE EN SITUATION ET BRIEFING



FORMATION  
M O K X A  
CAFÉS FINS



# HORAIRES / ADRESSES / TARIFS

## LES HORAIRES

JOURNÉE 1 : 10H-18H00

JOURNÉE 2 : 10H-18H00

## LIEU

### LYON:

CAFE MOKXA – TORRÉFACTION ET CENTRE DE FORMATION :  
13 BOULEVARD EDMOND MICHELET, 69008 LYON  
(METRO MERMOZ, PARKING SUR PLACE)

### STRASBOURG

CAFE MOKXA – TORRÉFACTION ET CENTRE DE FORMATION :  
56 RUE FRITZ, 67000 STRASBOURG  
(EN FACE DU COFFEESHOP CAFE BRETelles)

## TARIFS

885.60€ HT PAR PARTICIPANT SOIT 1062.72€ TTC

-POSSIBILITÉ DE PRISE EN CHARGE-

**FORMATION PERSONNALISÉE : 4 PERSONNES MAX.**