

FORMATION
M O K X A
CAFÉS FINS



MOKXA 10 s
CB 92.5°C SE



AUTHORIZED
SCA TRAINER
2018-2021



BARISTA
SKILLS

Document mis à jour le
05/10/2021

PROGRAMME

FORMATION BARISTA NIVEAU 1

FORMATION
M O K X A
CAFÉS FINS

OBJECTIFS

DEVENIR BARISTA, OUVRIR UN ÉTABLISSEMENT OU INTÉGRER UN ÉQUIPE DE BARISTA

SAVOIR EXPLIQUER, PARLER, EXTRAIRE ET SUBLIMER LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

RÉGLER, UTILISER ET ENTREtenir UN MOULIN À LA DEMANDE, UNE MACHINE À ESPRESSO, UNE MACHINE À CAFÉ FILTRE

MAITRISER LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

PRÉPARER DES BOISSONS CHAUDES ET FROIDES EN RESPECTANT LE CAHIER DES CHARGES DE LA SCA

DUREE DE LA FORMATION

3 JOURS – DE 9H00 À 12H00 ET DE 13H30 À 17H30

PUBLIC CONCERNE

TOUS PUBLIC

PREREQUIS

PAS DE PRÉREQUIS POUR INTÉGRER CETTE FORMATION

MATERIEL

1 MACHINE ESPRESSO ET 1 MOULIN PAR PARTICIPANT + PETIT MATÉRIEL

LA MARZOCCO : PB 2GROUPES ET GS3

VICTORIA ARDUINO : EAGLE ONE 2 GROUPES, WHITE EAGLE 2GROUPES, MYTHOS ONE, MYTHOS 2, MDJ

SIMONELLI : APPIA COMPACT 2 GROUPES

HANDICAP

POUR LES PERSONNES ATTEINTES DE HANDICAP, MERCI DE NOUS CONTACTER DIRECTEMENT POUR CONNAITRE NOS POSSIBILITÉS D'ACCUEIL

DELAIS DE REPONSE

NOUS RÉPONDONS À VOS DEMANDES D'INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES OU DE DEVIS DANS LES 48H

PROGRAMME

FORMATION BARISTA – JOUR 1

9H00 – CAFÉ ET CROISSANT

- RENCONTRE ET PRÉSENTATION

9H30 – CAFÉOLOGIE (EN GROUPE)

- JEU OLFACTIF – LE NEZ DU CAFÉ
- DÉCOUVERTE DE LA FILIALE CAFÉ, DU PRODUCTEUR À LA TASSE
- DÉCOUVRIR LA TORRÉFACTION – VISITE ET ÉCHANGE AVEC L'ÉQUIPE DE TORRÉFACTION MOKXA
- CUPPING – JEU DE DÉGUSTATION DE CAFÉS METTANT EN AVANT DES CARACTÉRISTIQUES PRÉCIS
- ÊTRE CAPABLE DE RECONNAÎTRE, DE PARLER ET D'EXPLIQUER LES TYPICITÉS MAJEURS DU CAFÉS DE SPÉCIALITÉ
- ÊTRE CAPABLE DE PRÉPARER UN CUPPING, D'Y PARTICIPER ET DE L'ANIMER

12H00 – PAUSE DÉJEUNER

13H30 – INITIATION BARISTA ET PRISE EN MAIN DU MATÉRIEL (EN GROUPE)

- INVENTAIRE DU MATÉRIEL ET ORGANISATION DU POSTE
- EXPLICATION ET DÉMONSTRATION DES BONNES PRATIQUES
- CALIBRATION DE L'ESPRESSO – DÉGUSTATION PAR LES CANDIDATS
- EXPLICATION DU MATÉRIEL ET DES RÈGLES D'HYGIÈNES
- ÊTRE CAPABLE DE RÉGLER UN MOULIN À LA DEMANDE, D'EXTRAIRE ET DE DÉCRIRE UN ESPRESSO

15H50 – INITIATION LATTE-ART ET PRISE EN MAIN DE LA BUSE VAPEUR (EN GROUPE)

- DÉMONSTRATION ET EXPLICATION DU LATTE-ART SUR LE MOTIF « CŒUR »
- DÉFINIR LES OBJECTIFS (HYGIÈNE, TEXTURE, TEMPÉRATURE, REMPLISSAGE ...)
- PRÉPARATION DE LA MOUSSE DE LAIT ET ASSEMBLAGE DE CAPPUCCINO
- ÊTRE CAPABLE DE FAIRE UNE MOUSSE DE LAIT ET D'ASSEMBLER LA BOISSON EN SUIVANT LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

17H30 – FIN DE LA JOURNÉE 1

PROGRAMME

FORMATION BARISTA – JOUR 2

FORMATION
M O K X A
CAFÉS FINS

9H00 – CUPPING

- DÉGUSTATION THÉMATIQUE
- ÊTRE CAPABLE DE RECONNAITRE LES GOÛTS (ACIDE, AMER, SUCRÉ, SALÉ)

9H30 – CAFÉ ET CROISSANT

9H45 – LES MÉTHODES DOUCES - ALTERNATIVE DE DÉGUSTATION

- DÉMONSTRATION, PRÉPARATION ET DÉGUSTATION DE DIFFÉRENTES MÉTHODES D'EXTRACTION DOUCE DE CAFÉ (V60, AEROPRESS, CHEMEX, ORIGAMI ...)
- TECHNIQUES, RECETTES ET SUGGESTION DE MISE EN PLACE, DE VENTE ET DE PRÉSENTATION
- TYPE DE CAFÉS À UTILISER
- ÊTRE CAPABLE DE RÉALISER ET D'EXPLIQUER LES BOISSONS EN RESPECTANT LES RECETTES

12H00 – PAUSE DÉJEUNER

13H30 – MISE EN PLACE DU POSTE BARISTA

- INVENTAIRE DU MATÉRIEL ET ORGANISATION DU POSTE
- CALIBRATION DE L'ESPRESSO – SUPERVISÉ PAR LE FORMATEUR

14H30 – PRATIQUE ET CONSEIL LATTE-ART

- ENTRAÎNEMENT INTENSIF DE LATTE-ART SUR LE MOTIF « CŒUR » - SUPERVISÉ PAR LE FORMATEUR
- PRÉPARATION DE LA MOUSSE DE LAIT ET ASSEMBLAGE DE CAPPUCCINO
- ÊTRE CAPABLE DE FAIRE UNE MOUSSE DE LAIT BRILLANTE ET D'ASSEMBLER LA BOISSON SANS FAUTE MAJEUR

16H00 – PRÉSENTATION DE 2 CAPPUCCINO

- CONTRÔLE DE L'AVANCÉ DES CANDIDATS
- DÉGUSTATION PAR LES CANDIDATS, AUTOCRITIQUE ET BILAN
- ÊTRE CAPABLE DE JUGER LE TRAVAIL, D'OBSERVER LES AXES D'AMÉLIORATION ET DE PRENDRE LES MESURES ADAPTÉES

17H30 – FIN DE LA JOURNÉE 2

PROGRAMME

FORMATION BARISTA – JOUR 3

9H00 – CAFÉ ET CROISSANT

9H15 – LES BOISSONS D'UN MENU DE COFFEE SHOP

- DÉMONSTRATION, PRÉPARATION ET DÉGUSTATION DES BOISSONS (MOCACCINO, LATTE, PICCOLO LATTE...)
- TECHNIQUES, RECETTES ET SUGGESTION DE MISE EN PLACE
- ÊTRE CAPABLE DE RÉALISER LES BOISSONS EN RESPECTANT LES RECETTES

10H45 – PRATIQUE LIBRE

- RÉALISER DE LA MOUSSE DE LAIT ET DES ESPRESSO EN RESPECTANT TECHNIQUE ET HYGIÈNE
- ASSEMBLER LES DIFFÉRENTES RECETTES
- ÊTRE CAPABLE DE REPRODUIRE LES BOISSONS (VISUELLEMENT ET GUSTATIVEMENT)

12H00 – PAUSE DÉJEUNER

13H30 – EXAMEN ÉCRIT (EN OPTION, PEUT ÊTRE RÉALISÉ CHEZ SOI APRÈS LA FORMATION = +1H00 DE PRATIQUE)

- RÉPONDRE AU QCM EN LIGNE

14H30 – PRATIQUE LIBRE

- PERFECTIONNEMENT DU LATTE-ART « TULIPE » ET « ROSETTA »

16H00 – ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MATÉRIEL

- PRÉCAUTION ET MESURE D'HYGIÈNE
- NETTOYAGE QUOTIDIEN DE LA MACHINE ESPRESSO
- NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DE LA MACHINE ESPRESSO
- NETTOYAGE DU MOULIN À CAFÉ
- ÊTRE CAPABLE D'ENTREtenir CORRECTEMENT LE MATÉRIEL

17H30 – FIN DE LA FORMATION

PROGRAMME

INFORMATIONS

FORMATION
M O K X A
CAFÉS FINS

LIEU DE LA FORMATION / CONTACT

CAFE MOKXA LYON – 13 BOULEVARD EDMOND MICHELET - 69008, LYON

S'ADRESSER À DIDIER : FORMATION@CAFEMOKXA.COM – 04 69 84 68 50

CAFE MOKXA STRASBOURG – 33 RUE DU MARÉCHAL LEFEBVRE TRAVÉE C – 67100, STRASBOURG

S'ADRESSER À VALÉRIE : VALERIE@CAFEMOKXA.COM – 06 49 59 92 90

TARIF

1350€ HT SOIT 1620€ TTC – EXAMEN ET DÉJEUNERS INCLUS

FORMATEURS

DIDIER BUSSILLET – BARISTA CERTIFIÉ AST

10 ANS D'EXPÉRIENCE CHEZ CAFÉS MOKXA

FORMATION DE CLIENTS CHR, OUVERTURE DE BOUTIQUES, ATELIER DÉCOUVERTE POUR LES PARTICULIERS ET RESPONSABLE COFFEE-SHOP

VICE CHAMPION DE FRANCE BREWERS CUP SCA 2015

JULIEN LEE SHIM SANG – BARISTA CERTIFIÉ AST

5 ANS D'EXPÉRIENCE CHEZ CAFÉS MOKXA

TORRÉFACTEUR, FORMATION DE CLIENTS CHR, ATELIER DÉCOUVERTE POUR LES PARTICULIERS

5 ANS D'EXPÉRIENCE CHEZ CAFÉ BRETelles

RESPONSABLE COFFEE-SHOP

POSSIBILITÉ DE PRISE EN CHARGE PÔLE EMPLOI

FORMATION NON ÉLIGIBLE CPF



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ARTICLE 1 OBJET

Les présentes conditions générales ont pour objet de régir les droits et obligations de la société **Café Mokxa** dans le cadre de la vente de marchandises, produits finis ou autres matériels.

A défaut de contrat conclu entre la société **Café Mokxa** et l'acheteur **Café Bretelles**, ou de conditions générales ou particulières d'achat expressément acceptées par la société **Café Bretelles**, les ventes effectuées sont soumises aux conditions générales de vente décrites ci-après.

En conséquence, tous nos produits et prestations de services fournis par la société **Café Mokxa** impliquent l'adhésion sans réserve du client **Café Bretelles** aux présentes conditions générales de vente, à l'exclusion de tout catalogue, prospectus ou autre document publicitaire qui n'ont qu'une valeur indicative.

ARTICLE 2 PAIEMENT ET CONDITIONS DE PAIEMENT

.1 Prix

Le prix des produits et services proposés est exprimé en Euros. Les prix sont mentionnés HT. Il sera ajouté au prix proposé le taux de TVA en vigueur au jour de la passation de la commande, ainsi qu'éventuellement les frais de port.

Tout changement du taux légal de T.V.A sera automatiquement répercuté sur le prix des produits et services, à la date stipulée par le décret d'application.

.2 Règlement

Le client peut effectuer le règlement de ses commandes soit par virement, chèque ou prélèvement bancaires.

Toute commande payée par chèque ne sera traitée qu'à la réception du moyen de paiement.

L'intégralité du prix TTC doit être versée à la commande (ou à la réception de la prestation).

La société **Café Mokxa** se réserve le droit de suspendre toute gestion de commande et toute livraison en cas de refus d'autorisation de paiement par carte bancaire de la part des organismes officiellement accrédités ou en cas de non - paiement.

ARTICLE 3 RABAIS ET RISTOURNES

Les produits et prestations de services sont facturés aux conditions de tarifs en vigueur au moment de la réception.

Ces tarifs incluent les rabais et ristournes que la société **Café Mokxa** serait amenée à consentir, en fonction de ses résultats ou de la prise en charge de certaines fonctions par le client.

ARTICLE 4 CLAUSE PENALE

Le défaut de paiement total ou partiel de la prestation à sa date d'exigibilité entraîne de plein droit et sans mise en demeure préalable l'allocation à la société **Café Mokxa** d'une pénalité de retard et d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40,00 Euro(s).

Cette pénalité est calculée sur l'intégralité des sommes TTC restant dues. Elle court à compter de la date d'échéance du prix de la prestation effectuée jusqu'à son paiement total.

Le taux d'intérêt légal de référence est celui en vigueur au jour de l'utilisation des présentes conditions générales de vente.

ARTICLE 5 CLAUSE RESOLUTOIRE

Si dans les trente (30) jours suivant la mise en œuvre de l'article « clause pénale », le client n'a toujours pas acquitté la somme due au titre de la prestation effectuée par la société **Café Mokxa**, la vente sera résolue de plein droit, sans autre formalité, dès réception de la mise en demeure envoyée par la société.

En outre, la société **Café Mokxa** se réserve le droit de réclamer des dommages et intérêts au client défaillant.

L'existence de la présente clause n'interdit pas au vendeur de renoncer au bénéfice de celle-ci et de demander le paiement du prix.

ARTICLE 6 CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE

Les produits et prestations de services vendus comme définis dans le bon de commande, bon de livraison ou la facture restent la propriété de la société **Café Mokxa** jusqu'au paiement intégral du prix par le client.

Pendant la durée de la réserve de propriété, le client supportera la charge des risques en cas de perte ou de destruction de la chose vendue dès sa livraison.