



COMITE TECHNIQUE PEDAGOGIQUE NATIONAL

Association des Directeurs Délégués aux Formations Professionnelles et Technologiques de l'Enseignement Technique Privé

FICHE DE FORMATION

Le métier de Barista

Financement : National

Formation de la commission : Hôtellerie Alimentation Tourisme

Objectifs :

Approfondir les connaissances technologiques sur le thé, le café, les infusions, le latte art et les cocktails issus de ses produits, dans l'enseignement en CAP HCR, Baccalauréat professionnel CSR et baccalauréat

Contenu :

Vérifier et approfondir les fondamentaux en matière de dégustation,
Enrichir ses connaissances et techniques sur le thé, le café, les infusions la vente des boissons chaudes au restaurant.
Découvrir les cocktails et la mixologie de ces produits,
Création de modules de formation adaptés à chaque niveau de classe sur ces thèmes.

Pré-requis :

Fondamentaux boissons chaudes référentiels BCP, BTK et CAP. Pré-requis règlementaires : Aucun

Public concerné :

Enseignant en lycée professionnel - Enseignant en lycée Technique

Méthodes pédagogiques mobilisées :

Mise en situation
Echanges de pratiques
Travaux individuels
Travaux en groupes

Responsable : Yoann QUITAUD

Lieu de Formation : Lycée Hôtelier Renouveau - Saint-Genest-Lerpt

Nombre de jours : 3

Dates :

Nombre de sessions : 1

du mardi 23/01/24 au jeudi 25/01/24 en Présentiel

Effectif minimum : 8

Effectif maximum : 12

Coût pédagogique : Forfait

Nombre d'heures de formation : 18

Les informations complémentaires et les modalités d'évaluations sont disponibles sur le site : www.ctpn.fr