



## FORMATION

# SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION (SCA) BARISTA INTERMÉDIAIRE

### TAUX DE SATISFACTION CLIENT

★★★★★ 4,9/5

### PUBLIC

Ouvert aux professionnels du CHR (cafés, hôtels, restaurants) et aux particuliers désirant acquérir toutes les compétences essentielles du métier de barista.

### PRÉREQUIS

Réalisation de la formation sous réserve de validation du CSP Course skills report du niveau initiation.

### MODALITÉS D'ACCÈS

- Délai minimum d'inscription de 15 jours avant la formation.
- Inscription prise en compte à la signature de la convention.
- Inscription sur le site de la SCA réalisée par l'organisme de formation.

### DATES ET INSCRIPTIONS

À déterminer directement auprès de votre formateur Romain Juchereau.

### ACCESSIBILITÉ

Formation accessible au public en situation de handicap, accueil et accès aménagés.



**2 jours**  
14h (2 x 7)



**En présentiel**  
à Périgny (17)



**900 € HT**  
Les 2 jours

**Horaires :** De 9h à 12h et de 13h à 17h.

*Les repas du midi seront pris en charge par le Groupe Merling.*

**Lieu :** Groupe Merling – 40 avenue Paul Langevin, 17180, Périgny.

## PRÉSENTATION

**Le cours Barista Intermédiaire** repose sur les concepts et compétences présentés au niveau Initiation. Il convient parfaitement à quiconque dispose d'une expérience et de compétences en tant que barista et indique comment améliorer la qualité du café et se préparer aux fonctions plus complexes de la profession de barista.

Grâce à ce cours interactif, les étudiants approfondiront leurs connaissances du café lui-même, en particulier l'impact de la variété, des origines et des méthodes de transformation d'un café sur la saveur ; les paramètres de quantité d'un café, de texture de la mouture, de qualité de l'eau et de temps d'extraction, et leur interaction lorsqu'ils sont associés dans le cadre d'une recette d'extraction ; la fabrication de la boisson et les différences gustatives ; la gestion et l'efficacité du flux de travail, les aspects sensoriels de l'extraction de l'espresso ; la maintenance et les techniques associées au lait ainsi que le latte art.

Outre la préparation du café, ce cours aborde aussi des concepts clés relatifs à la santé et à la sécurité, au service client et aux pratiques commerciales fondamentales.

## NOTRE ENGAGEMENT, NOTRE FORCE

Tout au long de la formation, nous alternons la théorie avec la pratique.  
Nous adaptons la formation à vos attentes et à vos besoins selon votre expérience, vos produits.

## MATÉRIEL

- Salle de formation théorique avec écran pour la projection de la formation.
- Salle de formation pour la pratique.
- 2 machines à espresso double chaudière.
- 2 moulins on-demand et tout le matériel barista nécessaire.
- Rince verre et réfrigérateur.

## OBJECTIFS

- 1 Comprendre l'impact des origines, des méthodes de traitement et de la torréfaction sur les saveurs du café.
- 2 Savoir agencer et organiser son espace de travail.
- 3 Comprendre l'impact des différents modèles de moulins, de la mouture, de la dose de café et du tassage sur l'extraction de l'espresso.
- 4 Savoir calculer le taux d'extraction et expliquer l'intensité d'un espresso à l'aide du TDS.
- 5 Comprendre et identifier les attributs sensoriels, et analyser les différences de saveurs et de goûts dans l'espresso.
- 6 Connaître les risques liés à la conservation du lait et à sa température de chauffe, et apprendre à maîtriser la texturisation du lait pour réaliser du latte art.
- 7 Maîtriser la réalisation des boissons classiques de coffee shop, en respectant les normes SCA.
- 8 Comprendre les risques en matière d'hygiène, prévenir les accidents, et maîtriser le nettoyage ainsi que l'entretien du moulin et de la machine à café.
- 9 Savoir analyser l'eau et maîtriser les directives de la SCA.
- 10 Maîtriser la gestion d'un coffee shop : coûts des marchandises, rentabilité, description d'une carte café, et gestion des demandes et réclamations clients.

GROUPE  
**MERLING**  
TORRÉFACTEUR



## JOUR 1 :

### 9h : Accueil et évaluation des acquis

Accueil et présentation de la formation

### 9h30 : Caféologie

Découverte des variétés de cafés

Comprendre l'impact des origines sur les saveurs du café

Méthodes de traitement et leur impact sur les saveurs et le corps

Impact du degré de torréfaction sur la solubilité et la densité du café

Dégazage du café torréfié

### 11h00 : La routine et l'organisation du Barista

Agencement des machines et des accessoires

L'impact des modèles de moulins et des types de meules sur la rétention et le débit d'écoulement

Dosage, distribution et techniques de tassage uniformes

### 12h : Pause déjeuner

### 13h : Extraction et préparation d'un espresso

Calcul et expression du ratio et formule d'extraction de l'espresso

Intensité et extraction de l'espresso

Utilisation d'un réfractomètre (activité)

Impact des recettes d'extraction sur les saveurs et le corps d'un même café

### 14h30 : Sensoriel

Les différents taux d'extraction des composés et des saveurs

Relation entre le développement des goûts et des saveurs

Terminologie et description des attributs des arômes et des saveurs de l'espresso

Corps et texture d'un espresso

### 15h30 : Le lait, la texturisation et l'art de verser

Principes fondamentaux et substituts du lait

Causes de détérioration du lait

Technique de texturisation du lait et versement, partage du pichet

Latte Art et normes de la SCA

### 17h : Fin de la journée et débrief

Nettoyage de la salle de formation

---

GROUPE  
**MERLING**  
TORRÉFACTEUR



## JOUR 2 :

### 9h : Accueil

Accueil et présentation de la formation

### 9h15 : Menu à base d'espresso

Élaboration d'une gamme de boissons à base d'espresso  
Préparation de plusieurs boissons selon les normes relatives aux boissons de la SCA

### 11h00 : Nettoyage, santé et sécurité

Gestion du stock et hygiène personnelle  
La contamination croisée  
Prévention des accidents et des douleurs musculaires  
Nettoyage et entretien du moulin  
Nettoyage et entretien de la machine espresso

### 12h : Pause déjeuner

### 13h : Qualité de l'eau

Analyse de l'eau et directives de la SCA

### 13h30 : Service client et gestion du café

Description du menu cafés  
Interactions avec le client  
Coût et marchandises  
Gestion des réclamations et recouvrement

### 15h00 : Examen pratique

Examen pratique noté suivant les critères de la SCA,  
les candidats passent en même temps (1 candidat par machine)

### 16H30 : Nettoyage de la salle de formation

### 17h : Fin de la formation et débrief

GROUPE  
**MERLING**  
TORRÉFACTEUR



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Le participant sera évalué sur la pratique pendant la formation.

Il devra ensuite passer un examen écrit en ligne sur le site de la SCA pour valider le niveau Barista Intermédiaire et recevoir le diplôme de certification correspondant.

## INFORMATIONS RELATIVE À L'EXAMEN PRATIQUE

**40 Minutes**  
d'examen pratique

**3 Sections**  
pratique à l'examen

**Seuil d'admission (examen pratique) :**

**Section 1 – 50%** = 3 points corrects

**Section 2 – 82,5%** = 48 points corrects

**Section 3 – 64%** = 9 points corrects

Les apprenants doivent réussir les trois sections pour réussir l'examen.

## INFORMATION RELATIVE À L'EXAMEN ÉCRIT EN LIGNE

**35**  
**Questions**  
pendant l'examen

**37**  
**Minutes**  
d'examen écrit

**70 %**  
**seuil d'admission**  
à l'examen écrit

**100 %**  
**de taux de réussite**  
sur 2024/2025



**Romain Juchereau**  
**Formateur Barista - AST SCA**



**11 ans** d'expérience

----

Formations clients CHR  
Formation café vert en interne  
Head barista  
Contrôle Qualité produits

----

juchereau@groupemerling.fr  
**06 76 36 89 49**

GROUPE  
**MERLING**  
TORRÉFACTEUR

