

Satisfaction globale: 4,8/5
Recommandation: 4,9/5



Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au
titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

FORMATIONS PROFESSIONNELLES

METIERS DU CAFE DE SPECIALITE



ecole@lacafeotheque.com

www.lacafeotheque.com

+33 (0) 145310906

Du mardi à vendredi
de 9h30 à 12h30 et de 14H    17H

FORMATIONS PROFESSIONNELLES

aux métiers du café

Métiers du café Niveau 1

Barista- torréfacteur(trice)

35h en présentiel

- Acquérir les compétences techniques du barista
- Acquérir les compétences techniques en torréfaction artisanale
- Acquérir des connaissances spécifiques au café de la plantation à la tasse

1750€

Métiers du café Niveau 2

Parcours torréfaction artisanale

35h + 15h en présentiel

- Consolider les compétences et connaissances acquises lors du niveau 1
- Renforcer sa maîtrise de la technique de torréfaction artisanale
- Utiliser le logiciel de profil et élaborer un profil de torréfaction

2 500€

Métiers du café Niveau 3

Parcours coffee shop

35h + 15h en présentiel

- Consolider les compétences et connaissances acquises lors du niveau 1
- Renforcer sa maîtrise de la technique de barista en café de spécialité

2 500€

Financements



OPCO
opérateurs de compétences

QUI SOMMES NOUS ?

Nous sommes des experts du cafés de spécialité depuis plus 2005, pionniers de la Caféologie et le premier coffee shop de "cafés de spécialité" à s'être établi à Paris.

En 2012, la Caféothonne est certifiée Qualiopi et nos élèves sont financés par France Travail et les Opcv. Nous avons formé plus de 800 élèves aux métiers du café (torréfacteur, barista-café, sommeliers) La plupart de nos élèves ont déjà ouvert leur commerce artisanal dans les métiers du café.

L'équipe de la Caféothonne est composée de : Caféologues, torréfacteur et baristas formés et formateurs ; ayant des années d'expérience professionnelle et pratiquant une auto-formation « collaborative » de développement de compétences.

L'Organisme de formation de la Caféothonne met à disposition des apprenants un support pédagogique complet : A l'écoute du café (100 pages) traitant tous les thèmes abordés, autant théoriques que sur la pratique du métier du Barista-café de SCA. Aussi, ils/elles reçoivent les supports en PDF des présentations sur chaque sujet traité (Histoire, caféologie, caféiculture, espressologie, latte art, mixologie et méthodes douces). Une bibliothèque spécialisée est à leur disposition pendant le cours.

Si l'élève le souhaite il/elles peuvent demander à faire un stage d'immersion après la formation pour réaffirmer les compétences acquises.





MOBILITÉ PROFESSIONNELLE

Du Barista-serveur de café
Barista-serveur de café est le poste plus
demandé du secteur CHR
Emplois / Métiers proches
Fiche ROME
G1801 - Café, bar brasserie, Coffee Shop
G1603 - Personnel polyvalent en
restauration
G1803 - Service en restauration
G1402 - Management d'hôtel-restaurant
G1403 - Gestion de structure de loisirs ou
d'hébergement touristique
G1804 - Sommellerie



ACCESSIBILITE

Nos formations s'adaptent
aux personnes en situation de
handicap. Si cette situation
vous concerne, n'hésitez pas
à nous contacter pour que
nous étudions la possibilité
de vous accueillir. Notre
local situé au 50-52 rue de
l'Hôtel de Ville 75004 Paris est
totalement accessible aux
personnes à mobilité réduite.



PRE REQUIS

Avoir une
disponibilité pour
un métier de
service et pour le
produit café.



MODALITES D'ACCES

Si vous remplissez les
conditions requises
pour bénéficier d'un
financement de
France Travail, nous
soumettrons le devis AIF
sur la plateforme Kairos
afin qu'ils puissent
l'approuver et vous
permettre de suivre une
formation au café dans
notre établissement.



DELAI D'ACCES

Des sessions de
formation sont
proposées une fois
par mois, la clôture
des inscriptions se
fait 3 jours avant le
début de la session.



MODALITES DE DEROULEMENT

Les machines et équipements de café sont à disposition. L'apprenant(e) sera en totale immersion professionnelle au sein d'un véritable coffee shop.

2 machines à espresso professionnelles Marzocco (FB80 et GS3)

1 torréfacteur électrique GIESEN 5kg

Un torréfacteur d'échantillons GENE

2 moulins professionnels Mahlkönig pour espresso

1 moulin Mahlkönig pour méthodes douces

Chemex, Origami, V60 et Aeropress,

cafés, lait, ustensiles de dégustation ustensiles

Barista ustensiles de mixologie



MODALITES D'ACCOMPAGNEMENT

L'apprenant(e) est accompagné(e) dans tous les cas par le/la responsable pédagogique ou son assistant(e), pendant toute la durée de la formation en présentiel. Il/elle peut également solliciter un accompagnement par e-mail à l'adresse: ecole@lacafoetheque.com



DUREE ET MODALITES

De 35 à 55 heures en fonction du parcours choisi répartis sur 5 jours consécutifs. Les horaires varient selon les jours, la plage horaire de la première semaine de cours se situe toujours entre 9h et 18h30 du lundi au vendredi avec une heure de pause déjeuner.

La plage horaire de la deuxième semaine de pratique coachée se situe entre 9h30 et 17h30 les lundis, mardis et jeudis. Un planning vous précisant les horaires vous sera envoyé quelques jours avant le début de la formation. Nos formations sont seulement en présentiel.



SANCTIONS DE L'ACTION DE FORMATION

L'action de formation est sanctionnée par le passage d'une certification qui évalue l'ensemble de compétences. C'est des évaluations pratiques à la fin de chaque formation et à la fin des cours et théorique (questionnaire écrit) des connaissances acquises lors la formation. La formation donne lieu à la remise d'une attestation de formation, d'un procès-verbal d'examen, et d'un diplôme à la fin de la formation.



ASSIDUITE ET RESULTATS

Une feuille de présence est signée par les apprenants(e)s et par formateur(ice) s chaque journée. Un suivi du projet est proposé aux apprenant(e)s; mise en relation avec le réseau professionnel des cafés de spécialité et du CHR, recherche d'emplacement commercial, formation ponctuelle sur site, conseil en installation



METHODES MOBILISEES

Nous utilisons les cinq méthodes pédagogiques dans l'ensemble des formations: explicative, démonstrative, collaborative, expérimentale et participative basées sur des apports théoriques et pratiques enrichis de travaux en groupe. Nous portons une attention particulière à l'échange et au partage d'expériences. Chaque apprenant participera aux travaux pratiques et aux sessions de Dégustation



PROGRAMME

Niveau 1 • 35 heures

1

Le café dans l'histoire et la géographie, marché du café et cafés de spécialité

Duré: 3h30

Lundi de 9h30 à 13h

- Histoire de la plante. Découverte de la caféine et de l'arôme.
- Invention et développement de la caféiculture et de la consommation du café
- Le café comme commodité, industrialisation.
- Crise de la Bourse au changement du siècle
- L'univers des cafés de spécialité
- Cahier des charges des cafés de spécialité

2

Caféiculture

Dure: 3h30

Lundi de 14h à 17h30

- Climat, altitude et ombrage
- Espèces et variétés
- Plantation et soins
- Maladies, défauts
- Récolte
- Process : lavé, nature, honey, anaérobique
- Diverses classifications de grains

3

Torréfaction artisanale

Duré: 7h

Mardi de 9h30 à 17h30

- Les principes de la torréfaction artisanale vs torréfaction industrielle
- Les paramètres à prendre en compte : un café/une torréfaction
- Réaction de Maillard, premier crack, arrêt de la chaleur
- Refroidissement, dégazage, conditionnement du café torréfié
- Manutention, maintenance et nettoyage
- Torréfaction d'échantillons

4

Méthodes douces / filtre et Cocktails

Duré: 4h

Mecredi de 9h30 à 13h30

- Histoire, les caractéristiques de chaque méthode douce
- L'importance de l'eau et de la température
- Savoir préparer une Chemex, une V60, une Aeropress, cafetière à piston
- Faire une analyse sensorielle et décrire un café selon la méthode utilisée

5

Techniques de service et d'hygiène

Duré: 3h**Mecredi de 14h à 17h**

« Un barista-serveur de café » doit apprendre les règles de service en plus des connaissances et compétences du produit »

- Présentation du Barista-serveur de café
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- Prise et préparation des commandes
- Service à table ou au comptoir des clients
- Gestes de service, servir, débarrasser, nettoyer les tables
- L'encaissements des prestations
- Veille de la propreté des toilettes
- L'application des règles d'hygiène et de sécurité et mesures de prévention
- Réaliser la plonge e le nettoyage des locaux et des matériels
- Réception et conditionnement des fournitures

6

Espresso

Duré: 3h30**Jeudi de 9h30 à 13 h**

- Gérer son environnement de travail
- Appliquer les protocoles de service, de nettoyage et d'entretien des machines
- Principe de la technologie de l'espresso
- Grammage, mouture, tassage, sous-extraction, sur extraction, extraction parfaite
- Tasses techniques : forme, contenance
- Différentes recettes : Espresso/Ristretto, Allongé ou Américano

7

Latte Art

Duré: 3h30**Jeudi de 14h à 17h30**

- Réglage du moulin
- Maintien de la buse, du groupe et du porte filtre
- Émulsion du lait
- Transvaser le lait
- Dessins : tulipe, rosette, cœur, dessin libre
- Différentes recettes : Cappuccino, Latte, Flat White, Macchiato

7

Caféologie ou dégustation œnologique de cafés de spécialité

Duré: 3h30**Vendredi de 9h30 à 13h**

- Analyse sensorielle
- Du vin au café
- Métier de taste-café
- Protocole œnologique de cafés fins
- Accords mets-café, vers la sommellerie du café

8

Recettes

Duré: 2h**Vendredi 13h30 à 15h30**

- Démonstration de la réalisation des recettes de boissons lactés ou avec d'autres ingrédients ; à base de cafés de spécialité.
- Démonstration et travaux pratiques

Evaluations

Duré: 2h · 15h45 à 17h45

Les évaluations écrites, orales et pratiques auront lieu à la fin de chaque module

Les résultats seront communiqués vendredi à 16 heures



PROGRAMME *Niveau 2*

PARCOURS TORREFACTION

PROGRAMME DU NIVEAU 2

PRATIQUE DE TORREFACTION ARTISANALE · 15 HEURES

Torréfaction à gaz (théorie et pratique) (5h)

- Préparation, mécanique de la machine
- Les différentes phases de torréfaction
- Le développement du café torréfié ROR (rate of raise) : outil de mapping
- Temps après crack ou temps de développement : relation entre tasse et courbe
- Explication du logiciel, lecture des différentes courbes
- 1 broche d'observation effectuée par le formateur
- 1 à 2 broches effectuées par les élèves

Pratique de torréfaction électrique (5h)

- Effectuer plusieurs broches de torréfaction
- Elaborer un cahier des charges de café de spécialité
- Sélectionner les grains verts (analyse des défauts)
- Déterminer le profil de torréfaction en notant les variables obtenues
- Manutention, nettoyage de la machine
- Assurer la conservation des grains verts, grains torréfiés (stockage et conditionnement)

Pratique de dégustation (5h)

- Analyser les caractéristiques du produit fini (grain) visuellement, olfactivement, gustativement dans le but de déterminer un profil de tasse

Examen

- Évaluation des connaissances théoriques sous forme de questionnaire
- Évaluation des compétences sous forme de cas pratique

OU

PARCOURS BARISTA

PROGRAMME DU NIVEAU 2

PRATIQUE DU METIER DE BARISTA · 15 HEURES

Pratique d'espresso et de latte art (5h)

- Gérer son environnement de travail
- Appliquer les protocoles de service, de nettoyage et d'entretien des machines
- Réglage du moulin, grammage, mouture, tassage, sous-extraction, sur-extraction, extraction parfaite
- Différentes recettes : Espresso/Ristretto, Allongé ou Américano
Entraînement aux gestes du barista
- Émulsion du lait / Transvaser le lait Dessins : tulipe, rosette, cœur, dessin libre
- Différentes recettes : Cappuccino, Latte, Flat White, Macchiato

Pratique de torréfaction électrique (5h)

- Effectuer plusieurs broches de torréfaction
- Déterminer le profil de torréfaction en notant les variables obtenues
- Manutention, nettoyage de la machine
- Assurer la conservation des grains verts, grains torréfiés (stockage et conditionnement)

Pratique méthodes douces (5h)

- Préparer une Chemex, une V60, une Aeropress, un Origami Faire une analyse sensorielle et décrire un café selon la méthode utilisée

Pratique mixologie

- Créer une recette signature d'un cocktail à base de café alcoolisé ou non

Examen

- Évaluation des connaissances théoriques sous forme de questionnaire.
- Évaluation des compétences sous forme de cas pratique

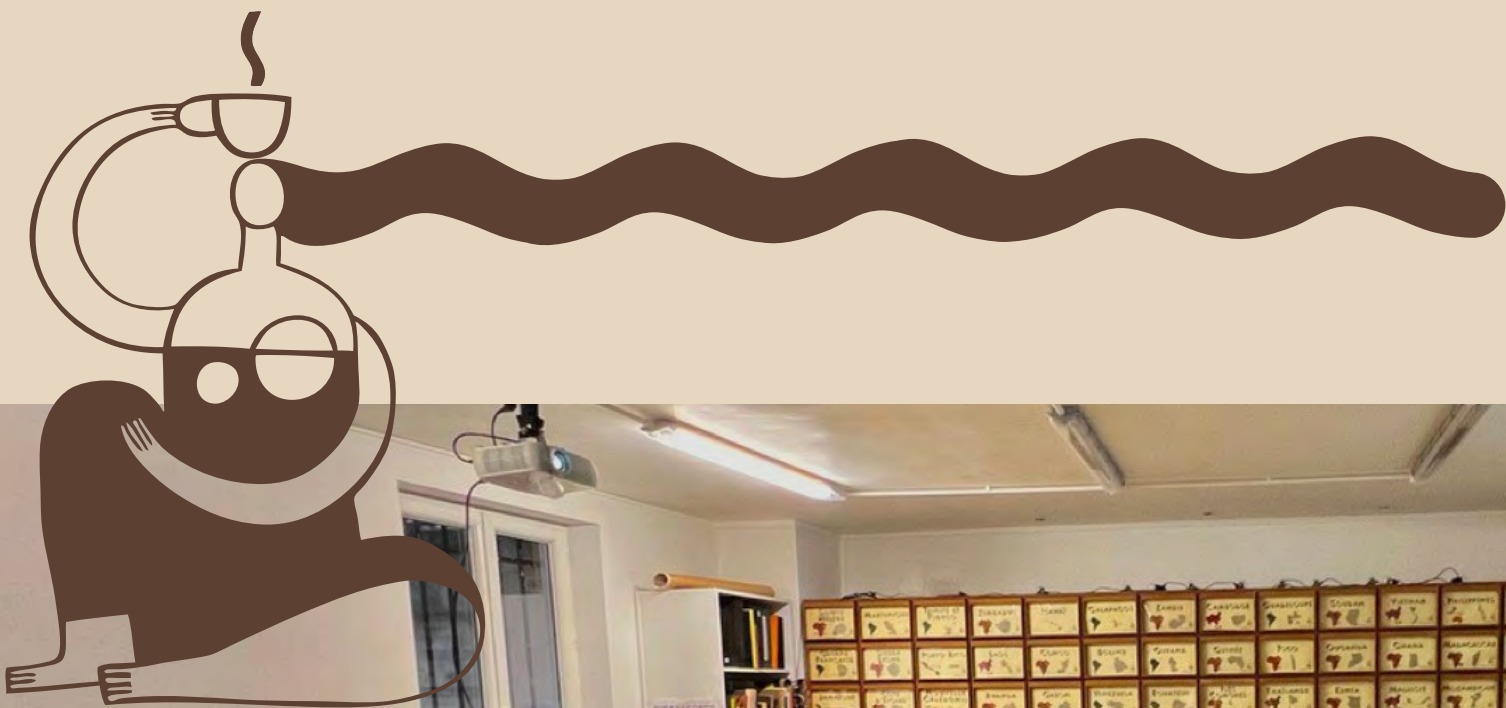
VOYAGE D'ÉTUDE DE FINCAS DE CAFÉ

Guatemala - Ethiopie - Pérou

Nous proposons des voyages d'études au coeur des plantations de café pour partager l'expérience de nos élèves avec celle des caféiculteurs et approfondir ses connaissances sur le terrain

- Visites de Fincas
- Visites de coffee-shop
- Visites de laboratoires et cupping





NOTRE SALLE DE FORMATION

Les temps du café

- Plusieurs générations pour créer une plantation
- 365 jours/an de veille et de soins pour chaque arbuste
- 3 mois entre la floraison et la maturation du fruit
- 3 mois de récolte manuelle (3 passages)
- 3-4 mois en boîtier + transport
- 25 minutes de torréfaction
- 27 secondes d'extraction pour l'espresso

PANAMA HONDURAS PARAGUAY CAYENNE GUATEMALA INDOCHINE NICARAGUA

ÉQUIPEMENT



LE MOT DE NOTRE DIRECTRICE



Le Centre de Formation en Caféologie de la Caféoθήque de Paris est né en 2010, comme une réponse à la demande d'aborder le café « autrement ». Des jeunes gens, curieux, volontaires et passionnés du café ont voulu tenter un nouveau chemin de vie par le biais d'une formation.

Quinze ans après, nous comptons plus de 900 CaféoθήEx, femmes et hommes qui ont adhéré au message dont nous sommes porteurs. Ils sont devenus artisans de café. Elles et ils pratiquent leur métier en conscience et savent donner le meilleur d'eux-mêmes quand ils choisissent, torréfient et préparent des cafés authentiques. Le Centre de Formation de la Caféoθήque se félicite d'avoir laissé une trace dans la vie de ses élèves qui les incite à se situer à la hauteur de la plante.

Loin de nous limiter à transmettre des compétences techniques pour goûter, torréfier et préparer la boisson « café », nous tentons de créer dans nos élèves une Conscience sociale qui détermine le choix du commerce responsable, et du savoir-faire de la trame des acteurs des cafés de spécialité, de la plantation à la tasse. Une démarche « terroir »

« Un barista-serveur de café » doit apprendre les règles de service en plus des connaissances et compétences du produit ».

Nous constatons que notre formation représente une opportunité de vie pour chacun de nos élèves car le café fait partie des produits de première nécessité, pour le corps, pour l'esprit et pour la communication entre les hommes. Pour cette raison, les chances de succès professionnel sont assurées et la mobilité du métier est multiple.

Trace, Conscience, Défi et Opportunité font partie essentielle de nos valeurs.

Gloria Montenegro, Caféologue et directrice de la Caféoθήque de Paris

RENCONTREZ NOS FORMATEURS



GLORIA MONTENEGRO

Formatrice de Caféologie

Culture et histoire des cafés de spécialité

2010-2025 : Formatrice à la Caféoθήque de Paris

2000- 2025 : Voyages d'étude sur la caféiculture, le procès et la dégustation au Guatemala, El Salvador, Costa Rica, Colombie, Pérou, Brésil, Kenya, Laos

2007 : Création de France Café Gourmet ou SCA France, Juré sensoriel au 1er Concours de Barista en France , Participation aux Salons World of Coffee dans le monde

2005 : Séminaire sur le Café et la Santé par l'ASIC, Montpellier France

2005 : Création de La Caféoθήque de Paris.

2005-2009 : Maitre de conférences sur le café au Cordon Bleu International

2001 : Fondation de la discipline de la Caféologie au SIHRA de Lyon

Publications :

La Caféologie, éditoriale GRUND 2017

A l'Ecoute des cafés, manuel de formations 2010

Publications sur la Caféoθήque :

La Révolution du Café à Paris : Jeff Hargrove 2015 Leap frogging par Soren Kaplan 2015 Stanford University

EYAYU KASSA

TORRÉFACTION & CAFÉOLOGIE



« J'ai décidé de devenir formatrice car je souhaite partager ma culture. Je suis éthiopienne et plus précisément de la région de Kaffa (Jimma) c'est là où est né le café, j'ai le café dans le sang »

- 2ème place au Championnat de Cup Tasting de la SCA France en 2018 2ème
- Torréfactrice de France au Championnat du Comité Français du Café Torréfactrice de la Caféothèque depuis 10 ans
- Formatrice en torréfaction artisanale depuis 7 ans.

FRÉDÉRIC POIRIER

MÉTHODES FILTRE & MIXOLOGIE



« J'ai la passion du café et la passion de transmettre et de partager. J'ai choisi d'enseigner les méthodes douces car cela permet de mettre le pied à l'étrier à chacun-e et de rechercher sa palette aromatique à travers sa mémoire olfactive. »

- Dans le service depuis l'âge de 17 ans
- Passionné par le café de spécialité depuis 5 ans Bénévole sur les concours internationaux de la SCA Juge sensoriel en 2010 et 2013
- Formateur en méthodes douces depuis 2018.

STEVE HEAD

ESPRESSOLOGIE ANGLAIS



«Ma méthode pédagogique collaborative, associée à ma maîtrise de l'anglais, fait de moi le formateur naturel pour les formations à la Caféothèque. Je forme spontanément mes collègues au bar et en cuisine, passe des commandes, veille à l'hygiène, au DLC des aliments, ainsi qu'à la consistance de la présentation des boissons et pâtisseries.»

- Barista expérimenté, travaillant à La Caféothèque Paris depuis 2021. Il maîtrise le latte art, les méthodes douces (V50, Aeropress, Chemex) et le réglage de moulins.
- Formé en cafés fins, il a des compétences en caféiculture et mixologie.
- Bilingue anglais/français, il assure conseil et formation en plusieurs langues.

JULISSA SILVA

MÉTHODES FILTRE / DOUCE



« Barista, professeure de français, actrice et formatrice, je suis liée au café depuis mon enfance au Honduras, où ma famille est productrice. J'ai suivie la formation de Barista Torréfactrice en 2021 au Centre de Formation en métiers de café de la Caféotheque et mes participations à des compétitions nationales en France m'ont permis de perfectionner mes compétences.

- Barista confirmée à La Caféotheque, Paris, depuis 2021
- Expertise sensorielle en compétitions nationales.
- Multidisciplinaire, enseignante de français et de théâtre, apportant une approche pédagogique et artistique aussi bien démonstrative que expérimentale et collaborative.

FRANCO OVADO

MÉTHODES FILTRE & MIXOLOGIE



«Son choix de travailler et se former à la Caféotheque obéit à avoir trouvé un lieu qui fait le lien entre art et café. Il est qualifié pour le cours de espressologie, mixologie et caféiculture»

- Barista, pâtissier, torréfacteur et administrateur à la Caféotheque de l'Université de Columbia à Paris, où il gère une équipe dédiée aux étudiants. Barista depuis 2022, formé au Centre de formation de la Caféotheque et auprès de ses collègues.
- Originaire d'Estelí, Nicaragua, une région réputée pour ses cafés, il a affiné son palais avec des cafés de plantation comme le Maragogype.
- Titulaire d'un master en gestion d'art et culture à Dijon, où il a été nommé meilleur étudiant en 2022-2023.

DAVID WEST

MIXOLOGIE



« David West, icône de la mixologie, allie 20 ans d'expérience dans les grands bars parisiens à une expertise en cafés de terroir et en formation barista. Ancien consultant à San Francisco et New York, il est aussi juge SCAE et artiste peintre. »

- Doctorant en littératures étrangères à l'Université Paris-Est Créteil, avec une expertise en café, acquise par des formations en Colombie.
- Il combine une expérience en gestion de café et en tant que barista, tout en enseignant la littérature et le français.
- Trilingue, il participe à des conférences sur la décolonisation du café et la littérature.

MARIO DULCEY

CAFÉOLOGIE, HISTOIRE & CAFÉICULTURE



« Écrivain, barista et doctorant, j'ai fondé Café Solo en 2018, une entreprise familiale de production de café en Colombie, et j'ai participé au Black Barista Exchange Program pour promouvoir la culture noire dans l'industrie du café. »

- Réceptionniste trilingue (anglais, français, espagnol) avec une solide expérience en hôtellerie.
- Coordination d'équipe, gestion administrative, service client. Chef barman dans plusieurs établissements parisiens, responsable d'organisation et de stratégie commerciale pour des événements.
- Diplôme équivalent à une maîtrise de l'Art Institute de Chicago.

PAULIN ALEX BEAUFRETON

BARISTA-FORMATEUR AUTEUR



Ayant vécu avec des producteurs de divers horizons, j'aime partager leurs savoirs et techniques de production. L'agronomie du caféier me fascine comme la sublimation du grain vert par la torréfaction puis les méthodes de préparation. La Caféotheque, où j'ai été formé, est idéale pour ce type échanges.

« One hectare of Coffee » est un ouvrage écrit par Paulin et illustré par Capucine Met-Montot, qui traite d'une plantation de café d'un hectare dans toutes les étapes du grain planté au grain près à la torréfaction. Publié en anglais en 2023. Paulin et Capucine sortent la même année « Los Cafetales » en français ; dans une version abordable dès l'enfance. Ils ont fait du café leur sujet de tour des continents. Ils ont apporté leur contribution de savoir en techniques de la production et de la consommation. Paulin est Barista agréé SCA et formé à la Caféotheque comme Barista Torréfacteur.

Paulin est un formateur en caféiculture idoine par ses études universitaires en management et distribution, ses voyages et la façon humaine et sensible d'aborder le thème de la plante café.

INDICATEURS DE RESULTATS EVALUATION THEORIQUE ET PRATIQUE

98% de réussite en 2024

Satisfaction globale:

4,8/5

Recommandation:

4,9/5





INFORMATIONS PRATIQUES

La formation a lieu à La Caféothèque
52 rue de l'Hôtel de Ville, 75004 Paris

Métro ligne 7 Pont-Marie
Métro ligne 1 Saint-Paul
Métro ligne 11 Hôtel de Ville

CONTACT

ecole@lacafotheque.com

Nos Cafeoth'Ex

