

Calendrier de formations régulières des métiers du Café, 2026



JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT
J 1	D 1	D 1	1 M	V 1	1 L	1 M	1 S
V 2	L 2	L 2	2 J	Q 2	2 M	2 J	2 D
S 3	M 3	M 3	3 V	D 3	3 M	3 V	3 L
D 4	M 4	M 4	4 S	L 4	4 J	4 S	4 M
L 5	J 5	J 5	5 D	M 5	5 V	5 D	5 M
M 6	V 6	V 6	6 L	M 6	6 S	6 L	6 J
M 7	S 7	S 7	7 M	J 7	7 D	7 M	7 V
J 8	D 8	D 8	8 M	V 8	8 L	8 M	8 S
V 9	L 9	L 9	9 J	S 9	9 M	9 J	9 D
S 10	M 10	M 10	10 V	D 10	10 M	10 V	10 L
D 11	M 11	M 11	11 S	L 11	11 J	11 S	11 M
L 12	J 12	J 12	12 D	M 12	12 V	12 D	12 M
M 13	V 13	V 13	13 L	M 13	13 S	13 L	13 J
M 14	S 14	S 14	14 M	J 14	14 D	14 M	14 V
J 15	D 15	D 15	15 M	V 15	15 L	15 M	15 S
V 16	L 16	L 16	16 J	S 16	16 M	16 J	16 D
S 17	M 17	M 17	17 V	D 17	17 M	17 V	17 L
D 18	M 18	M 18	18 S	L 18	18 J	18 S	18 M
L 19	J 19	J 19	19 D	M 19	19 V	19 D	19 M
M 20	V 20	V 20	20 L	M 20	20 S	20 L	20 J
M 21	S 21	S 21	21 M	J 21	21 D	21 M	21 V
J 22	D 22	D 22	22 M	V 22	22 L	22 M	22 S
V 23	L 23	L 23	23 J	S 23	23 M	23 J	23 D
S 24	M 24	M 24	24 V	D 24	24 M	24 V	24 L
D 25	M 25	M 25	25 S	L 25	25 J	25 S	25 M
L 26	J 26	J 26	26 D	M 26	26 V	26 D	26 M
M 27	V 27	V 27	27 L	M 27	27 S	27 L	27 J
M 28	S 28	S 28	28 M	J 28	28 D	28 M	28 V
J 29		D 29	29 M	V 29	29 L	29 M	29 S
V 30		L 30	30 J	S 30	30 M	30 J	30 D
D 31		M 31		D 31		31 V	31 L

SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE
1 M	J 1	D 1	M 1
2 M	V 2	L 2	M 2
3 J	S 3	M 3	J 3
4 V	D 4	M 4	V 4
5 S	L 5	J 5	S 5
6 D	M 6	V 6	D 6
7 L	M 7	S 7	L 7
8 M	J 8	D 8	M 8
9 M	V 9	L 9	M 9
10 J	S 10	M 10	J 10
11 V	D 11	M 11	V 11
12 S	L 12	J 12	S 12
13 D	M 13	V 13	D 13
14 L	M 14	S 14	L 14
15 M	J 15	D 15	M 15
16 M	V 16	L 16	M 16
17 J	S 17	M 17	J 17
18 V	D 18	M 18	V 18
19 S	L 19	J 19	S 19
20 D	M 20	V 20	D 20
21 L	M 21	S 21	L 21
22 M	J 22	D 22	M 22
23 M	V 23	L 23	M 23
24 J	S 24	M 24	J 24
25 V	D 25	M 25	V 25
26 S	L 26	J 26	S 26
27 D	M 27	V 27	D 27
28 L	M 28	S 28	L 28
29 M	J 29	D 29	M 29
30 M	V 30	L 30	M 30
	S 31		J 31

Module 1 : AM Histoire, Cafés de spécialité PM Caféiculture, procès

Module 2: Torréfaction artisanale, AM théorie et PM pratique

Module 3 : A M Méthodes douces, cocktails_ PM SERVICE ET HYGIENE

Module 4: AM Espressoologie. PM Latte Art

Module 5 : Cafeologie, Recettes à base de café. EVALUATIONS

Vous avez la possibilité de sélectionner un module ou de suivre la formation dans son intégralité. Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à nous contacter par email ou par téléphone.



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

T. 01 45 31 09 06