

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

Calendrier de formations régulières des métiers du Café, 2027



La Caf  oth  que

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

PROGRAMME NIVEAU 1

Module 1 :	Histoire du café et naissance du café de spécialité - Caféculture
Module 2 :	Torréfaction artisanale - théorie & pratique
Module 3 :	Caféologie - Service & Hygiène
Module 4 :	Barista : Espressoologie & Latte Art
Module 5 :	Méthodes douces & Mixologie ou création de boissons à base de café de spécialité

Chaque module peut être suivi individuellement ou dans le cadre de la formation complète.

Pour tout renseignement, n'hésitez pas à nous contacter !

INFORMATIONS PRATIQUES

Lieu : La Caf  oth  que de Paris

Adresse : 52 rue de l'Hôtel de Ville, 75004 Paris

E-mail : ecole@lacafotheque.com

Téléphone : 07 43 50 35 81 - 01 45 31 09 06

* Sous réserve des dates du Paris Coffee Show