

Préparer et réaliser des boissons à base de cafés de spécialité

RS7085 · RS · Publiée

L'essentiel

Formacode(s)	42723, 42716, 42725
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	28/02/2025
Date d'échéance	28/02/2028

Certificateur(s)

BARISTA BARTENDER SOLUTIONS · SIRET : 52972755400014

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Viser le développement des compétences des professionnels barman, serveurs, employés polyvalents ou vendeurs dans les domaines de la vente, de la réalisation et/ou du service des boissons en débit de boisson, restauration traditionnelle/rapide ainsi que dans la transformation du thé et du café.

Cette certification a pour objectif de développer et/ou d'acquérir des compétences complémentaires dans la préparation et la réalisation de boissons à base de cafés de spécialité impliquant la maîtrise des gestes techniques et les compétences spécifiques en caféologie en lien avec la mise en valeur des produits.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- concevoir différentes recettes de boissons à base de café de spécialité en s'appuyant sur ses connaissances des différents cafés, ingrédients et équilibre des saveurs tout en faisant preuve d'adaptation aux contraintes et besoins spécifiques du client afin de préparer des recettes permettant de guider la réalisation des boissons à base de café de spécialité.
- régler le moulin à café pour espresso et la machine professionnelle, destinés à la préparation des boissons à base de café de spécialité afin de permettre le respect des critères de taille de mouture, de poids et de temps d'extraction.
- extraire le café, à l'aide d'une machine professionnelle, destiné à la réalisation des boissons à base de café de spécialité en respectant les indications nécessaires en fonction du type de café afin d'assurer une certaine qualité dans la réalisation de la boisson.
- monter le lait, à l'aide de la buse vapeur de la machine professionnelle, en respectant les indications nécessaires en fonction du type de lait (animal ou végétal) et de la recette de boisson à base de café de spécialité à réaliser afin d'obtenir une mousse de lait fluide, homogène, à température et sans bulle d'air.
- assembler les ingrédients de la boisson à base de café de spécialité à réaliser tout en respectant la recette et ses étapes afin d'obtenir un équilibre des saveurs et le goût attendu de la recette.
- verser le lait monté dans la boisson à base de café de spécialité à réaliser tout en respectant la gestuelle adaptée afin d'obtenir un dressage esthétique autrement appelé « latte art ».
- régler le moulin à café pour méthode d'infusion lente (manuel ou électrique) destiné à la préparation des boissons à base de café de spécialité afin de permettre le respect des critères de taille de mouture selon la recette sélectionnée.
- extraire le café, à l'aide d'une méthode d'infusion lente, destiné à la réalisation des boissons à base de café de spécialité en respectant les indications nécessaires en fonction du type de café et de la recette afin d'assurer une certaine qualité dans la réalisation de la boisson.

appliquer les règles, processus et méthodes relatives à l'hygiène et à la sécurité du poste de travail et de ses équipements afin de prévenir les risques d'accidents potentiels.

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

6 mois minimum d'expérience professionnelle en tant que : barman ou serveur dans un bar, débit de boisson ou serveur en restauration traditionnelle ou personnel polyvalent en restauration rapide ou vendeur en transformation du thé et du café.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

- avoir suivi la formation professionnelle continue « Barista avancé » conduisant à la certification et justifier en ce sens de 80% d'assiduité minimum.
 - avoir travaillé pendant 6 mois minimum en tant que :
 - Barman ou serveur dans un bar/débit de boisson,
- OU
- Serveur en restauration traditionnelle,
- OU
- Personnel polyvalent en restauration rapide,
- OU
- Vendeur en transformation du thé et du café.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le fonctionnement conforme du jury est de la responsabilité de BBS FORMATION. Celle-ci ne peut être déléguée à un autre organisme de formation. Les membres du jury sont nommés par BBS FORMATION. Les jurés sont habilités sur la base des critères suivants :

- Être un professionnel de l'un des secteurs d'activité visé par la certification
- Justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 5 années et ne pas avoir quitté la fonction dans les 5 années précédentes
- Avoir assisté à une séance d'information organisée par BBS FORMATION portant sur le rôle et la mission de juré, ainsi que sur les attentes du référentiel de certification. Cette séance d'information peut être réalisée en présentiel ou à distance

Le jury d'évaluation et de certification est composé de trois personnes dont deux personnes (plus de 50%) minimum ne faisant pas partie de l'organisme certificateur. Le président du jury est désigné (par vote) parmi l'un des professionnels extérieurs.

Les trois membres sont désignés par le responsable de l'organisation des épreuves certificatives qui ont validé leurs aptitudes à faire partie du jury (cf. constitution) et à assurer leur mission. Il s'assure de la neutralité du jury et fait abstraction de tout intérêt personnel et professionnel.

Un formateur impliqué dans le processus de formation ne peut pas être membre du jury.

Base légale

Date de décision	28/02/2025
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	28/02/2028
Date de dernière délivrance possible	27/08/2028

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.bb-solutions.fr/certifications/certification-bbs>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7085/>

Où se former

Formations référencées	5
Organismes	1
Régions couvertes	3
Prix indicatif	1 362 € – 1 500 €
Durée	35 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	401
Parcours menés à terme	387
Taux d'achèvement	97 %
Période	05/2025 – 09/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	512
Montant total engagé	1 025 620 €
Coût moyen par dossier	2 003 €
Durée moyenne	36 h
Période	03/2025 – 09/2026
France compétences	87 %
Reste à charge titulaire	9 %
France Travail	3 %
OPCO	1 %
Entreprise	0 %
Régions	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.