

Mettre en œuvre les techniques de barista

RS7278 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221, 334
Formacode(s)	42716, 42723, 42725
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	24/09/2025
Date d'échéance	24/09/2028

Certificateur(s)

CAFE LOMI · SIRET : 52162594700028

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Spécialiste dans la préparation de boissons à base de café, la personne qui exerce une activité de barista prépare et sert les boissons chaudes. Elle peut décorer et mettre en valeur la boisson.

Cette certification s'adresse à des professionnels amenés à exercer une activité de barista dans le cadre de leur métier (serveur ou gérant d'établissement servant du café). Elle permet d'attester de compétences professionnelles relatives à la prise de commandes, à la préparation de boissons selon des recettes et des dosages recommandés, au service et à l'utilisation des machines requises.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Prendre la commande de boisson(s) à base de café dans le cadre d'une activité de barista, en expliquant au client les différences de recettes entre plusieurs boissons à base de café à la carte (en décrivant notamment les ingrédients utilisés, dont les allergènes possibles, les volumes requis, équipements utilisés), en tenant compte de sa situation de handicap le cas échéant, afin d'orienter le client dans son choix, de valoriser la recette et le produit et d'en favoriser la vente.

Effectuer les réglages du moulin et de la machine à espresso dans le cadre d'une activité de barista, en affinant ou en grossissant la mouture du café distribué par le moulin, en calculant le taux d'extraction, en s'adaptant aux facteurs environnementaux (pression, humidité, température, typologie de café, afin d'obtenir les ratio inhérents à l'espresso, base de la plupart des boissons à base de café.

Réaliser les recettes classiques de boissons à base de café de type espresso (simple, double, allongé) dans le cadre d'une activité de barista, en optimisant le temps d'exécution et de service, en suivant des recettes à base de café, en utilisant le matériel et machines requis, en adaptant sa vitesse d'exécution et l'utilisation du matériel à l'affluence client, en choisissant la vaisselle appropriée, en optimisant les matières premières, afin de mettre en valeur la boisson, de répondre aux attentes du client et de délivrer une prestation de qualité et éco-responsable tout en servant un produit conforme à la carte.

Réaliser les recettes classiques de boissons à base de cafés filtres (dites méthodes douces) dans le cadre d'une activité de barista, en suivant des recettes de méthodes douces, en utilisant le matériel requis, en choisissant la vaisselle appropriée, afin de mettre en valeur la boisson, de répondre aux attentes du client et de délivrer une prestation de qualité tout en servant un produit conforme à la carte.

Texturer le lait destiné à une recette à base de café dans le cadre d'une activité de barista, en s'adaptant au besoin client : lait de vache ou boisson végétale, en s'adaptant à la recette souhaitée (quantité de café, lait, mousse), en réalisant un motif classique de latte art : tulipe, coeur ou rosetta, en contrôlant la température de service et la qualité de la mousse, afin de réaliser les boissons lactées classiques à base de café.

Mettre en place un protocole d'hygiène et de sécurité dans le cadre de l'activité de barista, en effectuant l'entretien, la maintenance et le nettoyage du matériel, en maintenant l'espace de travail propre, en datant les matières premières

sensibles (lait) afin de garantir la qualité des boissons réalisées, le confort du barista et de préserver la santé du consommateur, afin de garantir une expérience saine et sécurisée pour le client, comme pour le barista. Contrôler la qualité gustative de l'espresso dans le cadre d'une activité de barista, en évaluant les éventuelles altérations lors d'une dégustation, en distinguant les arômes positifs des défauts de la boisson, afin d'assurer la constance de la qualité des boissons à base d'espresso servies.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

La certification s'adresse à des professionnels amenés à exercer une activité de barista dans le cadre de leur métier : serveur ou gérant d'établissement ayant une activité de restauration ou de petite restauration servant du café.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

1 représentant de l'organisme certificateur, n'ayant pas de lien ni formé de candidat inscrit à la session d'examen dont il est membre

2 professionnels extérieurs à l'organisme certificateur, en activité, salariés ou à leur compte, assurant une activité de barista depuis au moins 1 an en tant que barista et/ou ayant suivi la formation barista

Base légale

Date de décision	24/09/2025
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	24/09/2028
Date de dernière délivrance possible	24/03/2029

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://lomi.cafe/products/formation-lomi-barista-intensif>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7278/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	1 500 €

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	210
Parcours menés à terme	201
Taux d'achèvement	96 %
Période	01/2026 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	324
Montant total engagé	536 470 €
Coût moyen par dossier	1 656 €
Durée moyenne	28 h
Période	12/2025 – 09/2026
France compétences	91 %
Reste à charge titulaire	7 %
France Travail	1 %
OPCO	0 %
Entreprise	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %
Régions	0 %

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