

Techniques et analyses sensorielles du barista

RS7297 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42723, 42716, 42725
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	24/09/2025
Date d'échéance	24/09/2028

Certificateur(s)

POLYGONE FORMATIONS · SIRET : 98256479100019

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification intitulée « Techniques et analyses sensorielles du barista » vise à répondre aux besoins croissants en compétences professionnelles spécialisées dans le secteur du café de spécialité.

Elle permet de valider la maîtrise de gestes techniques d'extraction en espresso et en méthode filtre, l'analyse sensorielle fine des caractéristiques du café, la création de micro-mousses pour boissons lactées, l'organisation rigoureuse de l'espace de travail selon des protocoles professionnels, ainsi que la capacité à informer les clients sur l'origine et la qualité du produit. Cette certification s'inscrit dans un contexte de structuration rapide du secteur, porté par une évolution forte des pratiques de consommation et une professionnalisation accrue des métiers du café.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

La certification « Techniques et analyses sensorielles du barista » atteste sept compétences professionnelles, directement mobilisables dans les environnements de travail liés au café de spécialité. Ces compétences sont toutes évaluées en situation professionnelle ou simulée, selon un référentiel structuré. Les voici détaillées :

C1 : analyser et décrire les caractéristiques sensorielles d'un café

Identifier les saveurs dominantes (acidité, amertume, douceur, salinité), distinguer les flaveurs (goût + odorat), évaluer les arômes (floraux, fruités, grillés...) et la texture en bouche pour établir un profil gustatif complet du café.

C2 : régler et utiliser un moulin à café pour maîtriser la finesse de la mouture, la quantité délivrée et le temps d'extraction en Espresso

Ajuster les paramètres de mouture et calibrer le temps d'extraction pour garantir la qualité d'un espresso conforme à une recette cible.

C3 : organiser et aménager un espace de travail pour respecter un protocole de production spécifique

Mettre en place un poste de travail fonctionnel, respecter les normes d'hygiène et de sécurité, et suivre un protocole pour optimiser les flux de production et respecter les standards de l'industrie du café établis.

C4 : ajuster une recette d'espresso pour atteindre un profil gustatif défini

Identifier les écarts entre une extraction réalisée et le profil attendu, ajuster les variables techniques (mouture, température, ratio), et justifier ses choix à partir d'observations sensorielles et de mesures analytiques (TDS, % d'extraction) pour optimiser le résultat en tasse.

C5 : texturer le lait pour obtenir une micro-mousse homogène

Reproduire la technique de moussage, produire une mousse fine et brillante, et réaliser des motifs de latte art en respectant les critères esthétiques et techniques.

C6 : régler et utiliser un moulin à café pour maîtriser la finesse de la mouture, la quantité délivrée et le temps d'extraction en café filtre

Adapter les réglages du moulin selon la méthode de filtration utilisée (V60, Chemex...), et produire une boisson conforme aux standards de qualité du café filtre.

C7 : connaître l'origine et les caractéristiques du café pour sensibiliser et informer les clients ou consommateurs
Expliquer les espèces (Arabica, Robusta), les terroirs, les méthodes de culture, de transformation et de torréfaction, ainsi que les enjeux éthiques et culturels liés à la filière café. Connaître les faits d'histoire et de légendes liées au développement de la culture caféière à travers les siècles.

Secteur d'activité et type d'emploi

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Le secteur professionnel du café, bien que non soumis à une obligation de certification réglementaire spécifique pour l'exercice du métier de barista, s'inscrit dans un environnement juridique encadré par plusieurs textes législatifs, normes professionnelles et obligations sectorielles. Ces éléments confèrent une légitimité renforcée à la mise en place d'une certification visant à structurer et professionnaliser les compétences techniques et sensorielles liées à la préparation du café.

Les coffee shops et établissements de restauration proposant des boissons à base de café sont soumis aux dispositions du Code de la santé publique, notamment les articles L.3331-1 et suivants, relatifs à la détention d'une licence de débit de boissons (licence III ou IV) lorsqu'ils servent des boissons alcoolisées. En complément, les professionnels doivent respecter les obligations en matière d'hygiène alimentaire (plan HACCP), définies par le Paquet Hygiène européen et les réglementations françaises.

La vente de café torréfié, moulu ou en grains, est encadrée par les exigences de la DGCCRF, qui impose notamment :

- L'étiquetage précis et transparent des produits (origine, variété, méthode de traitement, date de torréfaction),
- Le respect des normes de traçabilité, en particulier pour les cafés dits « de spécialité » vendus au détail ou utilisés en préparation sur site.

Les machines à espresso, moulins à café, mousses et autres équipements utilisés dans la préparation professionnelle du café doivent répondre aux normes européennes de sécurité et d'hygiène, notamment la directive 2006/42/CE relative à la sécurité des machines. La conformité CE est exigée pour leur mise en service, tout comme les normes NF relatives à l'usage professionnel dans le secteur de la restauration.

Le café de spécialité mobilise des labels de qualité ou éthiques reconnus par les consommateurs et les professionnels :

- Fairtrade / Max Havelaar (commerce équitable),
- Agriculture Biologique (AB) / Ecocert,
- Specialty Coffee Association (SCA) : référence mondiale en matière de standards d'évaluation sensorielle et technique du café. La certification portée par Polygone Formations s'aligne volontairement avec ces standards, bien qu'elle ne relève pas d'une obligation légale.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Justifier d'une implication dans le secteur du café : Le candidat doit exercer ou évoluer dans un contexte professionnel lié à la préparation technique du café (ex. : barista, coffee shop, restaurant, torréfacteur). Cela garantit la pertinence de la mise en pratique des compétences acquises. Personnel de restauration (barman, chef de rang, serveur, sommelier) et personnes en reconversion.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Avoir suivi

intégralement la formation professionnelle "Barista"

: Le candidat doit avoir validé l'ensemble des modules du parcours certifiant pour maîtriser les compétences visées

Avoir réalisé

un "sujet test" en cours de formation : Cet exercice pratique permet de s'entraîner avant la certification et de prendre conscience des points à améliorer

Justifier d'une implication dans le secteur du café : Le candidat doit exercer ou évoluer dans un contexte professionnel lié à la préparation technique du café (ex. : barista, coffee shop, restaurant, torréfacteur). Cela garantit la pertinence de la mise en pratique des compétences acquises

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Dans le cadre de la certification professionnelle intitulée « Techniques et analyses sensorielles du barista »,

l'organisme certificateur Polygone Formations a mis en place un jury de certification garantissant à la fois l'expertise métier, l'impartialité et la conformité aux exigences de qualité définies par France Compétences.

1. Nombre et statut des membres

Le jury est composé de trois membres. Afin de garantir l'indépendance de l'évaluation, au moins deux membres sur trois sont extérieurs à l'organisme certificateur Polygone Formations. Parmi ces deux membres externes, l'un doit obligatoirement être un professionnel qualifié et directement impliqué dans le champ de compétences évaluées.

2. Profils et expertise attendus

Les membres du jury doivent justifier d'une expertise avérée dans l'un des domaines suivants :

- Le secteur de la restauration (profils diplômés ou expérimentés),
- Le secteur du café de spécialité (torréfacteurs, baristas expérimentés, gérants de coffee shops),
- Une expérience professionnelle d'au moins 1 an dans la préparation et la dégustation du café.

Ils doivent être actuellement en poste dans leur domaine d'activité ou retraités depuis moins de trois ans.

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

Liens avec d'autres certifications

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)
RNCP38424, RNCP39345

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://polygoneformations.fr/certification-barista/>

Fiche officielle (France Compétences)
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7297/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	1 650 €

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	103
Parcours menés à terme	92
Taux d'achèvement	89 %
Période	04/2026 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	168
Montant total engagé	270 500 €
Coût moyen par dossier	1 610 €
Durée moyenne	21 h
Période	03/2026 – 09/2026
France compétences	91 %
Reste à charge titulaire	8 %
France Travail	1 %
Compte d'engagement citoyen	0 %
OPCO	0 %

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