

Appliquer des techniques de barista : préparation, dégustation et présentation du café

RS7657 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42716, 42723, 42725
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	26/06/2026
Date d'échéance	26/06/2029

Certificateur(s)

CAFEMETRIE · SIRET : 92756870900012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification « Appliquer des techniques de barista : préparation, dégustation et présentation du café » s'inscrit dans un contexte de transformation des usages de consommation du café et de montée en gamme des attentes clients, notamment avec le développement du café de spécialité.

Au cours des dernières années, le marché du café a connu une évolution significative caractérisée par :

- une diversification des méthodes de préparation (espresso, méthodes douces, boissons alternatives),
- une exigence accrue en matière de qualité gustative et d'expérience client,
- une valorisation des origines, des procédés de transformation et des profils aromatiques,
- une professionnalisation progressive des pratiques dans les établissements de restauration, coffee shops et lieux hybrides (tiers-lieux, espaces culturels, commerces spécialisés).

Dans ce contexte, de nombreux professionnels exerçant dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie ou de la vente de boissons sont amenés à intégrer une offre café qualitative, sans pour autant disposer de compétences techniques formalisées ou reconnues.

La certification répond ainsi à un besoin identifié de :

- structuration et formalisation des compétences techniques liées à la préparation du café,
- sécurisation des pratiques professionnelles dans un environnement en forte évolution,
- montée en compétences sur des techniques spécifiques non couvertes par les diplômes généralistes du secteur,
- amélioration de la qualité de service et de l'expérience client.

Elle ne vise pas l'accès à un métier réglementé, mais le développement de compétences complémentaires directement mobilisables en situation professionnelle.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Identifier les attentes d'un client en matière de café en conduisant un échange structuré sur ses goûts, ses habitudes de consommation et ses contraintes afin de proposer un café adapté correspondant à ses préférences et à sa situation.

Organiser un poste de travail de préparation du café en installant le matériel, les accessoires et les consommables nécessaires selon les règles d'hygiène et d'ergonomie professionnelle afin de garantir des conditions de production propres, fluides et sécurisées.

Réaliser une extraction de café par méthode douce en définissant des paramètres cohérents avec les caractéristiques du café utilisé, puis en conduisant une dégustation structurée afin de caractériser précisément le profil sensoriel obtenu et d'interpréter l'influence des réglages appliqués.

Réaliser des boissons à base d'espresso en réglant le moulin et les paramètres d'extraction selon des recettes

définies afin d'assurer une production régulière, conforme et maîtrisée dans un contexte de service.

Préparer des boissons lactées et alternatives en appliquant des recettes définies, des dosages précis, des techniques de texturation du lait et de réalisation de latte art maîtrisées afin d'assurer une qualité gustative et une présentation visuelle professionnelle.

Présenter une préparation de café en explicitant les choix techniques réalisés et en traduisant le profil sensoriel observé lors de la dégustation dans un vocabulaire accessible au client afin de valoriser la préparation et d'en faciliter la compréhension.

Assurer le nettoyage du poste de travail et la gestion des déchets liés à la préparation du café en appliquant des protocoles adaptés aux équipements et aux matières utilisées afin de maintenir un espace de production fonctionnel et conforme aux usages professionnels.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

L'accès à la certification est réservé aux candidats justifiant d'une première expérience professionnelle ou d'un projet structuré dans les métiers de la restauration, de l'hôtellerie, du service de boissons ou du café de spécialité.

Les prérequis attendus sont les suivants : une expérience professionnelle minimale de six mois dans un environnement de service de boissons ou de restauration, ou, à défaut, la validation d'un projet professionnel formalisé dans le secteur.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Le jury d'évaluation et de certification est composé de 2 formateurs ou professionnels en activité dans les métiers du café, du barista ou de la torréfaction, justifiant d'une expérience professionnelle minimale de cinq années dans le secteur et sans lien avec les candidats évalués. Au moins 50% des membres sont externes à l'organisme certificateur.

Base légale

Date de décision	26/06/2026
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	26/06/2029
Date de dernière délivrance possible	26/12/2029

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2026	9	—	—	—

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.cafemetrie.com/appliquer-des-techniques-de-barista-preparation-degustation-et-presentation-du-cafe/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7657/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1

Prix indicatif	1 650 €
Durée	28 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	10
Parcours menés à terme	4
Taux d'achèvement	40 %
Période	08/2026 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	16
Montant total engagé	26 400 €
Coût moyen par dossier	1 650 €
Durée moyenne	35 h
Période	07/2026 – 08/2026
France compétences	90 %
Reste à charge titulaire	6 %
France Travail	3 %
Compte d'engagement citoyen	1 %
OPCO	1 %

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