

Appliquer des techniques professionnelles de préparation et de service du café de spécialité

RS7771 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	334t
Formacode(s)	42716, 42757, 42754
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	30/09/2026
Date d'échéance	30/09/2029

Certificateur(s)

33 GRAINS · SIRET : 94290507600017

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification atteste de compétences professionnelles liées à l'analyse, à la préparation, à la personnalisation et au service du café de spécialité afin de répondre aux exigences croissantes des établissements proposant une offre café premium. Elle permet aux professionnels d'adapter les méthodes de préparation aux caractéristiques des cafés utilisés, de garantir la qualité technique et sensorielle des boissons servies, de concevoir des préparations différenciantes et d'accompagner la clientèle par un conseil adapté, contribuant ainsi à l'amélioration de l'expérience client et à la valorisation de l'offre de l'établissement.

Les professionnels intervenant dans ces établissements doivent être en mesure de maîtriser les techniques de préparation des boissons, d'utiliser différents équipements d'extraction, d'adapter les recettes aux attentes de la clientèle et de garantir une qualité constante des produits servis.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Identifier les caractéristiques d'un café de spécialité en analysant son origine, son mode de traitement, sa torréfaction et ses propriétés sensorielles afin de sélectionner les méthodes de préparation adaptées au résultat attendu par la clientèle.

Organiser un poste de travail barista en appliquant les procédures d'utilisation des équipements, d'hygiène et de sécurité afin de garantir la qualité des préparations et la conformité des conditions de réalisation.

Mettre en œuvre des méthodes d'extraction douce du café de spécialité en réglant les paramètres techniques d'infusion afin d'obtenir un résultat conforme aux standards de qualité attendus.

Concevoir une boisson signature à base de café de spécialité en mobilisant des techniques d'analyse sensorielle et d'assemblage des saveurs afin de développer une préparation cohérente avec le profil aromatique recherché.

Réaliser des boissons à base de café de spécialité en appliquant les techniques professionnelles de texturation du lait, de versement et d'assemblage des recettes afin de garantir la conformité gustative, visuelle et technique des boissons servies à la clientèle.

Adapter la préparation et le service des boissons à base de café de spécialité aux demandes de la clientèle en mobilisant les techniques professionnelles du barista afin d'assurer une expérience client conforme aux standards du point de vente.

Voies d'accès

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Le jury d'évaluation et de certification est composé d'au moins 2 professionnels disposant d'une expertise dans la

préparation, le service et l'évaluation des cafés de spécialité, dont au minimum 50 % de membres extérieurs à l'organisme certificateur.

Base légale

Date de décision	30/09/2026
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	30/09/2029
Date de dernière délivrance possible	30/03/2030

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2026	7	—	—	—

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7771/>