



# FCIL BARISTA

Le BARISTA est un spécialiste des cafés, au même titre que le sommelier est un spécialiste des vins. Il choisit, commercialise et prépare des cafés selon les contraintes adaptées au service exigé par les clients amateurs.

# 6

## MOIS

### CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

La FCIL est une formation complémentaire de courte durée destinée aux apprenants disposant d'un diplôme de niveau 4 du secteur des services en restauration :

- Brevet Professionnel Restaurant ou Brevet Professionnel Art du Service et Commercialisation en Restauration,
- Bac Commercialisation et Services en Restauration.

Elle est aussi ouverte aux personnes diplômées d'un CAP Restaurant, ou CAP Serveur en Brasserie Café ou CAP Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant et disposant d'une expérience professionnelle d'au moins 2 ans.

Il est possible de s'inscrire à un module de formation uniquement dans le cadre de la formation continue.

### ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation débute en novembre et se termine fin avril. Elle s'organise par une alternance entre des séries de 3 semaines au lycée et 4 semaines en entreprise, soit 10 semaines de formation au lycée et 12 semaines en entreprise.

250h de formation sont fournies par le lycée soit 25h de cours par semaine réparties entre le lundi après-midi et le vendredi matin.

La formation est ouverte pour un groupe de 8 à 12 apprenants.

Chaque apprenant devra investir dans un matériel spécifique de barista d'une valeur approximative de 80 euros et devra parfois utiliser une tenue de service traditionnelle.



## FCIL BARISTA

### LES ENSEIGNEMENTS

Les enseignements sont essentiellement professionnels avec 3 modules identifiés :

**Module 1 :** La connaissance des cafés : leur histoire, leurs plantations.

**Module 2 :** La qualité en matière de café (torréfaction, stockage, analyse sensorielle...)

**Module 3 :** Les techniques : extraction et espresso (cupping, élaboration, techniques)

Le module 3, nécessitant beaucoup de réalisation pratique débutera ses formations dès le début de l'année, mais ne sera évaluée qu'à l'issue de la période 3.

Ils sont complétés par des cours directement en lien avec l'activité des coffee-shop : anglais, le café dans le temps et l'espace, sciences appliquées à la caféologie, techniques de gestion et commercialisation du café.

### ÉVALUATION ET CERTIFICATION

L'évaluation, sous forme de validation de modules, se déroulera en contrôle continu, en centre de formation et en entreprise. L'obtention de l'ensemble des modules et des épreuves de fin de formation en enseignements généraux permet l'obtention d'une certification de BARISTA.

### ACCUEIL AU SEIN DU LYCÉE

Statut élève (ou stagiaire en formation continue, pour la formation modulaire) avec possibilité d'accueil pendant les semaines de formation au sein du lycée en internat (règle de vie de l'internat du lycée) ou bien facilité d'accueil dans les chambres d'application pour les majeurs (à négocier sur place lors de l'inscription). Autonomie de logement pendant les stages en entreprise.

### INSCRIPTION

- 1/ Pour les bacheliers, inscription via PARCOURS SUP
- 2/ Pour les autres, demander un dossier d'inscription auprès du secrétariat des élèves du Lycée des Métiers Jean Monnet de LIMOGES. Ce dossier comprend une fiche de renseignements, les bulletins de la dernière année de formation suivie, une lettre de motivation et éventuellement de lettres de recommandations d'employeurs.