

The image features a dark background with a central focus on a white coffee cup. A hand is visible at the bottom, holding the cup. A stream of white milk is being poured into the cup, creating a latte art pattern on the surface. The cup is surrounded by stylized teal and white leaves and coffee branches. The text 'MaxiCoffee' is written in a white, rounded font, with a circular logo containing a stylized 'M' to its left. Below it, the word 'école' is written in a smaller, white, sans-serif font.

 **MaxiCoffee**
école

ÉCOLE CAFÉ

NOS ÉCOLES CAFÉ MAXICOFFEE

Forts de notre **expertise**, nous avons ouvert nos **écoles de formation** afin de vous accompagner dans la découverte d'un univers, d'un métier. Que vous soyez simplement en quête d'une **immersion** d'un jour ou d'une **reconversion** pour toujours, nous sommes là pour **vous accueillir, vous guider et**

vous aider à réaliser votre rêve. Les Écoles Café de MaxiCoffee sont des centres de formation **agréés** où nous avons réuni **les meilleurs formateurs**, des Champions et des **passionnés** qui ont la légitimité nécessaire pour vous accompagner et vous transmettre un **savoir-faire** reconnu.

Qui sommes-nous ?

Notre équipe allie **passion** et **expertise** pour vous accompagner dans votre formation. Nous vous guiderons et vous enseignerons, avec beaucoup de **pédagogie** et de **bonne humeur**, toutes les clés pour vous permettre de répondre aux exigences du métier.

CHAMPION DE FRANCE
BARISTA



Massimo Santoro

Responsable École Café

Théo Cherrier

Formateur référent



Florian Lamare

Formateur



Damien Benoit

Formateur



Maila Thomas

Formatrice



Charlène Quere

Formatrice



Émilie Barreau

Coordinatrice École Café



Mélinda Bano

Coordinatrice École Café



Nos formations



Pour les tarifs, nous consulter ou remplir directement le formulaire en ligne sur notre site www.maxicoffee.com/ecole

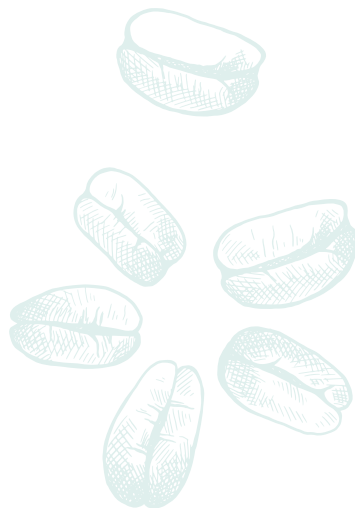
Toutes nos formations sont certifiées par la SCA (Specialty Coffee Association)



- BARISTA -

Ces cours Barista sont proposés sur **3 niveaux**.

- Le **niveau 1** est accessible à toute personne débutante ou professionnelle. Cette journée vous permet de découvrir les **bases pratiques et théoriques** essentielles du métier de Barista.
- Grâce au **niveau 2**, vous approfondirez vos bases dans le but de comprendre l'influence des différents éléments sur **l'extraction de l'espresso** et de la **texture du lait**.
- Le **niveau 3** est le niveau le plus avancé et permet d'acquérir les **compétences pratiques et théoriques** que vous devrez posséder en tant que Barista professionnel.



- CAFÉ VERT -

Ces cours dédiés au café vert sont proposés sur **3 niveaux**.

- Le **niveau 1** porte sur les **principes de base du café vert** : la culture, le traitement, l'expédition, le stockage et la torréfaction.
- L'objectif du **niveau 2** est d'approfondir vos connaissances dans la **botanique**, l'**agronomie** et la **terminologie du marché**.
- Le **niveau 3** s'adresse aux personnes travaillant dans le secteur du café et désirant **intégrer des notions managériales dans des professions liées au café vert**. Vous apprendrez **les différentes étapes de la transformation du café de spécialité** parmi les nombreuses méthodologies disponibles dans les pays producteurs.



- ANALYSE ET ÉVALUATION SENSORIELLES -

Ces cours dédiés à l'analyse sensorielle sont proposés sur **3 niveaux**.

- Le **niveau 1** s'adresse aux personnes souhaitant apprendre à **reconnaître les arômes d'un café** lors de la dégustation. Vous apprendrez également à **identifier les qualités et les défauts du café de spécialité**.
- L'objectif du **niveau 2** est d'**apprendre à goûter, à identifier, et à interpréter les arômes** d'un café et à **savoir réaliser une séance de dégustation**.
- Le **niveau 3** vous permettra d'**identifier précisément les caractéristiques de votre boisson** mais aussi d'**évaluer la qualité de votre café**.

- MÉTHODES DE PRÉPARATIONS DOUCES -

Ces cours dédiés aux méthodes douces sont proposés sur **3 modules**.

- Le **niveau 1** vous permettra de réaliser les **différentes recettes** : V60, Chemex, siphon, infusion à froid, cafetière à piston, en tenant compte des exigences techniques nécessaires pour effectuer des **extractions adaptées** à chaque méthode.
- Le **niveau 2** vous permettra d'**identifier vos erreurs** et de **distinguer une bonne d'une mauvaise extraction** à la simple dégustation.
- Le **niveau 3** s'adresse aux **baristi désirant acquérir un niveau de connaissance scientifique de l'extraction** afin de garantir une qualité constante en tasse.





- LATTE ART -

Ces cours dédiés à l'univers du Latte Art sont proposés sur **3 niveaux**.

- À l'issue du **1^{er} niveau** vous réaliserez, de manière autonome, les **figures incontournables**.
- L'objectif du **niveau 2** est de vous donner les techniques essentielles pour évoluer vers des **figures plus élaborées** : tulipe, tulipe inversée.
- Avec le **niveau 3** vous serez capable d'**imaginer** et de **réaliser vos propres figures de Latte Art**, digne d'un niveau de compétition.



NOS FORMULES

IMMERSION BARISTA · 5 JOURS

8 personnes maximum

Pour une approche complète du métier de Barista, cette formule réunit : Techniques espresso + Latte Art niveau 1 + Méthodes de préparation douces niveau 1.

IMMERSION SENSORIELLE · 5 JOURS

8 personnes maximum

Ce module de 5 jours vous permettra d'aborder trois volets principaux : choisir son café vert, apprendre à déguster un café et connaître les bases en chimie de l'H2O.

IMMERSION CAFÉ · 10 JOURS

(Immersion Barista et Sensorielle)

8 personnes maximum

Ce module de 10 jours vous apportera une vision globale de l'univers café. Vous apprendrez à maîtriser les techniques essentielles au métier de Barista ainsi que l'art de la dégustation, le café vert et quelques bases de chimie.

Parcours Entrepreneurariat Café

Cette formation vous immerge dans l'univers du café et vous permet de préparer sereinement l'ouverture de votre établissement café. Notre partenaire « Mon Petit Business » vous accompagnera sur la phase de consulting dans votre parcours de création ou de reprise d'activité : coffee shop, torréfaction ou épicerie. Vous serez ensuite amené à réaliser différents modules barista pour mieux appréhender le produit café.

Le prérequis est le simple souhait de **S'ENGAGER DANS UN PROJET ENTREPRENEURIAL**.

Il existe deux parcours pour cette immersion Entrepreneurariat Café :

- PARCOURS BASIQUE -

Cette formation collective théorique et pratique se déroule en 2 temps : un consulting complet de 5 jours suivi d'une immersion barista de 5 jours également.

• *Session de consulting* : À la suite de cette session de consulting, chaque élève sera en mesure de maîtriser la démarche entrepreneuriale et l'adapter à son projet. Vous connaîtrez l'environnement réglementaire et concurrentiel du secteur du café et vous saurez communiquer autour de votre projet. Enfin, vous serez en mesure d'identifier et de rechercher des financements.

• *Immersion Barista*

- PARCOURS PREMIUM -

La formation Entrepreneurariat Café est dispensée en individuel pour vous permettre d'obtenir un accompagnement personnalisé. Elle se déroulera en 2 temps : une session de consulting de 3 à 5 jours suivi d'un parcours barista à la carte d'une durée de 3 à 5 jours également.

• *Session de consulting* : Cette session de consulting s'organise en sessions théoriques le matin suivies d'ateliers pratiques et de mentoring l'après-midi pour concrétiser votre projet pas à pas. Vous aborderez des notions telles que l'étude de marché, le bail commercial, le droit des sociétés ou encore le business plan.

• *Immersion Barista* : Vous pourrez sélectionner différents modules de votre choix parmi les suivants :

- Analyse et évaluation sensorielle
- Latte art
- Méthodes de préparation douces
- Café vert



Ouvrir mon Coffee Shop

Vous souhaitez ouvrir votre Coffee Shop, votre épicerie, ou encore votre Coffee truck, nous vous proposons une **FORMATION SUR MESURE** : histoire du café, analyse gustative du café, réalisation d'extractions professionnelles, apprentissage du Latte Art, maîtrise des recettes incontournables, choix du matériel et accessoires...

Selon votre projet et vos besoins, cette formation en individuel peut être dispensée en 3 à 6 jours.

1 MODULE OBLIGATOIRE

- 1 journée et demi de consulting : Agencement, simulation financière de votre carte, réseaux sociaux, choix du matériel, aide à la constitution de la carte...

Au programme

MODULES AU CHOIX

- Café vert** : Initiation sur les connaissances de base du café vert : culture, traitement, expédition, stockage et torréfaction.
- 1 journée barista** : Afin d'acquérir les techniques de base du métier de Barista.
- Analyse et évaluation sensorielles** : Identification des qualités et des défauts du café de spécialité.
- Recevoir tout un art** : Maîtrise des basiques pour apprendre à bien recevoir vos clients.
- Mixologie** : Initiation à l'art de mélanger des boissons et à la création de cocktails à base de café.
- Latte Art** : Maîtrise des figures incontournables.
- Accompagnement à l'ouverture** : Présence d'un formateur avant et pendant votre ouverture.
- Méthode de préparation douce** : Découverte et apprentissage des différentes méthodes d'extraction : Chemex, Aeropress, siphon, V60, cafetière à piston...



Événementiel

ENVIE D'APPORTER UNE TOUCHE ORIGINALE À VOS ÉVÉNEMENTS ?

Nous vous proposons des prestations 100% adaptées à vos besoins !

Démonstration Latte Art : Si vous souhaitez marquer le coup en offrant à vos convives un spectacle insolite et une expérience unique, optez pour une démonstration Latte Art ! Tous nos formateurs école café sont certifiés LAGS*.

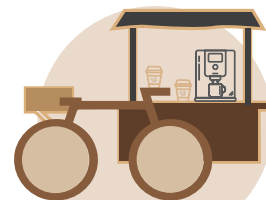
* système qui évalue la capacité technique et créative du Barista dans le domaine du Latte Art.



Prestation barista : Pour conclure vos événements en beauté, nos baristi vous proposent une prestation sur-mesure comprenant : logistique, installation, mise à disposition des consommables et création d'une carte personnalisée. Plus qu'une simple dégustation, le Barista offrira une véritable expérience café à vos convives.



Prêt machine / Station mobile : Si vous avez envie de surprendre vos invités avec un café exceptionnel, nous mettons à votre disposition du matériel professionnel pour extraire vos cafés comme un vrai barista.



Coffee Bike : À louer ou à acheter, le Coffee Bike est une vraie solution nomade pour vos événements ! N'ayant besoin d'aucune autorisation pour un emplacement sur un lieu public, il peut être utilisé sur tous types d'événements !

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE :



Master Class café

Vous n'avez pas de projet professionnel mais vous souhaitez tout de même réaliser un café digne de ce nom ?

Nos master class sont *réservées aux particuliers* qui souhaitent réussir leur extraction comme au Coffee-Shop : espresso, Latte Art, méthodes douces...

3H

POUR DEVENIR UN AS DU CAFÉ !

● Barista - Latte Art :

Cette master class est idéale pour prendre en main rapidement et sereinement votre machine espresso. Vous apprendrez également à réaliser une mousse de lait ainsi que les figures de base du Latte Art.

● Méthodes douces :

Êtes-vous prêt à vous initier au Slow Coffee ? Cafetière filtre automatique, Chemex, Aeropress, V60 et cafetière à piston n'auront plus aucun secret pour vous !

Ces master class sont proposées **uniquement** dans notre école café de Plan de Campagne (13), Paris (75) & Bordeaux (33).



Nos solutions de financement



Si vous souhaitez participer à nos formations, celles-ci peuvent être prises en charge, quel que soit votre statut (salarié, demandeur d'emploi, gérant d'entreprise, reconversion professionnelle, demandeur d'emploi en création d'entreprise, etc.) :

- Vous pouvez faire une demande de prise en charge à votre conseiller Pôle Emploi que vous soyez demandeurs d'emploi, en reconversion professionnelle, etc.
- Votre formation peut-être également financée par l'OPCO. Nos écoles étant datadockées, nous profitons également de la certification QUALIOPi obligatoire pour permettre le financement des OPCO.



Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Certification qualité délivrée au titre
de la catégorie « Actions de formation »

ACCESSIBILITÉ DE NOS ÉCOLES

Nos écoles ont été pensées pour accueillir les personnes à mobilité réduite :





 **MaxiCoffee**
école

Contactez-nous

25 RUE DE GALEBEN
33 380 MIOS

ecolecafe@maxicoffee.com
+33 (0)5 56 83 05 45



Emilie Barreau

Melinda Bano



www.maxicoffee.com/ecole

Suivez-nous

