

**Intitulé de la certification : préparer et réaliser des boissons à base de cafés de spécialité**

**Description de la certification** : vise le développement des compétences des professionnels barman, serveurs, employés polyvalents ou vendeurs dans les domaines de la vente, de la réalisation et/ou du service des boissons en débit de boisson, restauration traditionnelle/rapide ainsi que dans la transformation du thé et du café.

Cette certification a pour objectif de développer et/ou d'acquérir des compétences complémentaires dans la préparation et la réalisation de boissons à base de cafés de spécialité impliquant la maîtrise des gestes techniques et les compétences spécifiques en caféologie en lien avec la mise en valeur des produits.

**Candidat en situation de handicap** : le candidat peut faire la demande d'un besoin compensatoire technique, matériel et/ou humain auprès du référent handicap du certificateur pour l'aménagement du déroulement des évaluations voir du format des modalités d'évaluation si le respect des spécifications du référentiel est garanti.

REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'ÉVALUATION	
	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION ET GESTES PROFESSIONNELS
<p><b>C1 : concevoir différentes recettes de boissons à base de café de spécialité</b> en s'appuyant sur ses connaissances des différents cafés, ingrédients et équilibre des saveurs tout en faisant preuve d'adaptation aux contraintes et besoins spécifiques du client <b>afin de</b> préparer des recettes permettant de guider la réalisation des boissons à base de café de spécialité.</p>	<p>Les compétences des candidats issus de la formation sont évaluées par un jury au vu de :</p> <p><b><u>Epreuve écrite (C1)</u></b></p> <p>Le (la) candidat(e) conçoit deux recettes (une à réaliser avec une machine professionnelle et l'autre à réaliser par une méthode d'infusion lente) à partir d'une demande spécifique d'un client puis rédige une fiche technique pour chaque recette.</p> <p><b><u>Epreuve orale (C1)</u></b></p> <p>Le (la) candidat(e) est challengé à l'oral par le jury d'évaluation sur le choix des recettes, leurs cohérences par rapport à une demande spécifique, la complémentarité des ingrédients et l'équilibre des saveurs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La prise de commande est adaptée aux éventuelles contraintes spécifiques du client (handicap, allergie)</li> <li>• Les recettes sont adaptées aux différentes demandes spécifiques du client (intolérance, préférence...)</li> <li>• Les éléments des fiches techniques des recettes sont présents</li> <li>• Les recettes présentent une cohérence dans le choix des ingrédients</li> <li>• Les recettes présentent un dosage respectant les ratios d'une boisson à base de café de spécialité</li> </ul>

<p><b>C2 : régler le moulin à café pour espresso et la machine professionnelle,</b> destinés à la préparation des boissons à base de café de spécialité <b>afin de</b> permettre le respect des critères de taille de mouture, de poids et de temps d'extraction.</p>	<p>Les compétences des candidats issus de la formation sont évaluées par un jury au vu de 3 situations professionnelles</p> <p><b><u>Mise en situation professionnelle 1 (C2)</u></b></p> <p>Le (la) candidat(e), procède aux réglages du moulin à café pour espresso puis de la machine professionnelle.</p> <p><b>C9 :</b> tout en appliquant les règles, processus et méthodes relatives à l'hygiène et à la sécurité du poste de travail et de ses équipements afin de prévenir les risques d'accidents potentiels.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les étapes de réglages du moulin sont suivies</li><li>• La purge du moulin est effectuée</li><li>• La granulométrie de la mouture est respectée</li><li>• Le poids de la mouture est respecté</li><li>• Les étapes de réglages de la machine à percolation italienne sont suivies</li><li>• La purge du groupe est réalisée avant l'insertion du porte-filtre double</li><li>• La température de l'eau est respectée</li><li>• Le temps d'extraction du café est respecté</li><li>• Le volume du café en tasse est respecté</li></ul>
---	---	---

<p><b>C3 : extraire le café</b>, à l'aide d'une machine professionnelle, destiné à la réalisation des boissons à base de café de spécialité en respectant les indications nécessaires en fonction du type de café <b>afin d'</b>assurer une certaine qualité dans la réalisation de la boisson.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Mise en situation professionnelle 2 (C3, C4, C5 et C6)</b></p> <p>Sur une machine professionnelle le (la) candidat(e) réalisera deux (2) boissons à base de café de spécialité imposées par le jury. Les deux réalisations passeront systématiquement par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'extraction d'un café</li> <li>• Le montage d'une mousse de lait</li> <li>• L'assemblage des ingrédients</li> <li>• La verse du lait moussé dans le contenant pour dessiner un motif traditionnel en forme de cœur, rosetta ou tulipe</li> </ul> <p><b>C9</b> : tout en appliquant les règles, processus et méthodes relatives à l'hygiène et à la sécurité du poste de travail et de ses équipements afin de prévenir les risques d'accidents potentiels.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les étapes de l'extraction du café par la machine professionnelle sont respectées</li> <li>• La purge du groupe est réalisée avant l'insertion du porte-filtre double</li> <li>• La dose de mouture de café présente dans le porte-filtre est respectée</li> <li>• Le tassage de la mouture est respecté pour obtenir une surface plane</li> <li>• Le temps de l'extraction du café est respecté</li> <li>• Le volume en tasse du café est respecté</li> </ul>
<p><b>C4 : monter le lait</b>, à l'aide de la buse vapeur de la machine professionnelle, en respectant les indications nécessaires en fonction du type de lait (animal ou végétal) et de la recette de boisson à base de café de spécialité à réaliser <b>afin d'</b>obtenir une mousse de lait fluide, homogène, à température et sans bulle d'air.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les étapes de montage de la mousse de lait sont respectées</li> <li>• Le lait est versé dans un pot à lait d'une capacité adaptée à la recette</li> <li>• La quantité de lait versée est respectée</li> <li>• L'olive de la buse vapeur est immergée dans le lait</li> <li>• L'inclinaison du pot à lait est respectée</li> <li>• Le temps de monte du lait est respecté</li> <li>• La température du lait monté est respectée</li> <li>• Le lait monté n'a pas de bulles d'air apparentes</li> <li>• La buse vapeur est purgée puis nettoyée</li> </ul>
<p><b>C5 : assembler les ingrédients</b> de la boisson à base de café de spécialité à réaliser tout en respectant la recette et ses étapes <b>afin d'</b>obtenir un équilibre des saveurs et le goût attendu de la recette.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les étapes d'assemblage de la recette sont respectées</li> <li>• Le contenant choisi est adapté à la recette réalisée</li> <li>• Les quantités des ingrédients de la recette sont respectées</li> <li>• Les ingrédients sont versés tout en assurant un poste de travail propre</li> <li>• Le goût correspond à ce qui est attendu de la recette</li> </ul>
<p><b>C6 : verser le lait monté</b> dans la boisson à base de café de spécialité à réaliser tout en respectant la gestuelle adaptée <b>afin d'</b>obtenir un dressage esthétique autrement appelé « <i>latte art</i> ».</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le contraste entre le lait et le café est respecté</li> <li>• La taille du motif dans le contenant est respectée</li> <li>• La symétrie du motif est respectée</li> <li>• Le motif est reconnaissable</li> </ul>

<p><b>C7 : régler le moulin à café pour méthode d'infusion lente</b> (manuel ou électrique) destiné à la préparation des boissons à base de café de spécialité <b>afin de</b> permettre le respect des critères de taille de mouture selon la recette sélectionnée.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Mise en situation professionnelle 3 (C7, C8)</b></p> <p>Le (la) candidat(e) doit réaliser une boisson à base de café de spécialité à l'aide d'une méthode d'infusion lente (par gravité, immersion ou dépression). La recette sera libre de choix, cette réalisation passera systématiquement par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le réglage d'un moulin à café pour méthode d'infusion lente (manuel ou électrique)</li> <li>• L'extraction d'un café par méthode d'infusion lente (gravité, immersion ou dépression)</li> </ul> <p><b>C9</b> : tout en appliquant les règles, processus et méthodes relatives à l'hygiène et à la sécurité du poste de travail et de ses équipements afin de prévenir les risques d'accidents potentiels.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les étapes de réglages du moulin sont suivies</li> <li>• La purge du moulin est effectuée</li> <li>• La granulométrie de la mouture est adaptée à la recette</li> <li>• Le poids de la mouture est adapté à la recette</li> </ul>
<p><b>C8 : extraire le café</b>, à l'aide d'une méthode d'infusion lente, destiné à la réalisation des boissons à base de café de spécialité en respectant les indications nécessaires en fonction du type de café et de la recette <b>afin d'</b>assurer une certaine qualité dans la réalisation de la boisson</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les étapes de l'extraction du café par la méthode d'infusion lente sont respectées</li> <li>• Le poids de la mouture est adapté à la recette</li> <li>• La température de l'eau est respectée</li> <li>• Le temps de l'extraction du café est respecté</li> <li>• Le volume en carafe du café est respecté</li> <li>• Le goût correspond à ce qui est prévu selon le type de café utilisé, la méthode d'infusion lente et la recette choisie</li> </ul>
<p><b>C9 : appliquer les règles, processus et méthodes relatives à l'hygiène et à la sécurité</b> du poste de travail et de ses équipements <b>afin de</b> prévenir les risques d'accidents potentiels</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le (la) candidat(e) respecte les règles d'utilisation de l'équipement professionnel à risque</li> <li>• Le (la) candidat(e) porte une tenue professionnelle adaptée</li> <li>• Le (la) candidat(e) utilise des équipements propres et désinfectés</li> <li>• Le (la) candidat(e) nettoie son poste de travail</li> <li>• Le (la) candidat(e) se lave les mains en début d'épreuve et lorsque c'est nécessaire</li> <li>• Le (la) candidat(e) respecte les règles de manipulation des ingrédients</li> <li>• Le (la) candidat(e) respecte les règles de montée en température du lait</li> </ul>