

# L'École du Café



OWL BROTHERS  
COFFEE CULTURE

pleyce®



MOMENTO  
COFFEE HOUSE

### **LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE FORMATION**

Connaître l'histoire et les méthodes de production du café  
Connaître les bases du métier de Barista, intégrer une équipe professionnelle  
Configurer, régler et utiliser une machine à espresso et un moulin  
Connaître les techniques d'extraction d'un café et savoir les réaliser  
Connaître les techniques de bases de Latte Art  
Réaliser une commande de coffee-shop  
Intégrer une équipe de coffee-shop  
Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité

### **PUBLIC VISE**

Tout public

### **NIVEAU DE CONNAISSANCES PREALABLES REQUIS**

Pas de prérequis

### **LA DUREE DE FORMATION**

2 jours soit 14 heures

### **LES MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES**

Formation en présentiel dans un coffee-shop ou chez un torréfacteur.

Partie théorique avec dossier Pdf suivi sur télé et cours du formateur et partie pratique avec démonstrations puis mises en situations et dégustations.

Pour la théorie : support papier distribué en début de formation, support Pdf.

Pour la pratique : machines à café professionnelles - LaCimbali, Faema et Slayer, moulins  
On demand + accessoires barista.

### **ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP**

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap.

Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir l'emploi.

Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation, pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins. Pour toutes questions, merci de nous contacter directement.

## CONTENU DE LA FORMATION

### 3 JOURS

#### JOUR 1

##### ACCUEIL - 9H

Découverte et présentation des lieux  
Échange et rencontre autour d'un petit déjeuner (compris)

##### LA GRANDE HISTOIRE DU CAFE

Les origines du café  
La vie du café - de l'arbre à la tasse  
Découverte de la torréfaction - analyser les grains, la qualité, le profil aromatique  
Cupping - méthodologie, découverte, analyse

##### PAUSE - 12H

Repas compris

##### BARISTA, UN METIER DE PASSIONNE

Savoir-faire, présentation du matériel & accessoires  
Mise en place d'un poste de travail - workflow  
L'art de l'espresso - dégustation et analyses d'un espresso  
Réglages d'un moulin et d'une recette d'extraction  
Savoir extraire un espresso avec la routine du barista et de décrire

##### INITIATION LATTE ART

Démonstration et présentation d'un latte-art - cappuccino  
Réalisation de 2 cappuccinos avec le formateur  
Explication des techniques de bases du latte-art

##### FIN DE JOURNEE - 17H

## JOUR 2

### ACCUEIL - 9H

Petit déjeuner (compris)

### SLOW COFFEE & CUPPING

Présentation, démonstration et dégustation  
Chemex & V60  
Syphon  
Cold brew  
Réalisation de différentes méthodes douces  
Quizz et jeux olfactifs - le nez du café

### PAUSE - 12H

Repas compris

### COFFEE SHOP

Ambiance et savoir-faire  
Présentation et réalisation des recettes classiques d'un coffee shop (cappuccino, latté, macchiato...)  
Le café en boissons fraîches  
Connaitre les différentes recettes d'un coffee shop  
Quizz

### LATTE ART

Démonstration et présentation d'une nouvelle verse de latte-art  
Pratique libre de latte-art

### FIN DE JOURNEE - 17H

## JOUR 3

### ACCUEIL - 9H

Petit déjeuner (compris)

### LATTE ART

Démonstration et présentation d'une nouvelle verse de latte-art

Monter son lait - température, texture, mousse de lait

Techniques de verses - rosetta, tulipe, coeur....

Elaboration de boissons chaudes

Topping - design et techniques

Perfectionnement et pratique intensive de latté art

Réalisation d'une commande complète

### PAUSE - 12H

Repas compris

### NETTOYAGE POSTE DE TRAVAIL

Savoir nettoyer et entretenir la machine espresso (nettoyage complet & partiel)

Savoir nettoyer et entretenir le moulin à café

### EXAMEN

Test écrit façon QCM

### FIN DE JOURNEE - 17H

## CONTENU DE LA FORMATION

### 2 JOURS

#### JOUR 1

##### ACCUEIL - 9H

Découverte et présentation des lieux

Échange et rencontre autour d'un petit déjeuner (compris)

##### LA GRANDE HISTOIRE DU CAFE

Les origines du café

La vie du café - de l'arbre à la tasse

Découverte de la torréfaction - analyser les grains, la qualité, le profil aromatique

Cupping - méthodologie, découverte, analyse

##### PAUSE - 12H

Repas compris

##### BARISTA, UN METIER DE PASSIONNE

Savoir-faire, présentation du matériel & accessoires

Mise en place d'un poste de travail - workflow

L'art de l'espresso - dégustation et analyses d'un espresso

Réglages d'un moulin et d'une recette d'extraction

Savoir extraire un espresso avec la routine du barista et de décrire

##### INITIATION LATTE ART

Démonstration et présentation d'un latte-art - cappuccino

Réalisation de 2 cappuccinos avec le formateur

Explication des techniques de bases du latte-art

##### FIN DE JOURNEE - 17H

## JOUR 2

### ACCUEIL - 9H

Petit déjeuner (compris)

### SLOW COFFEE

Présentation, démonstration et dégustation  
Chemex & V60  
Syphon  
Cold brew  
Réalisation de différentes méthodes douces  
Quizz et jeux olfactifs - le nez du café

### PAUSE - 12H

Repas compris

### LATTE ART

Démonstration et présentation d'une nouvelle verse de latte-art  
Monter son lait - température, texture, mousse de lait  
Techniques de verses - rosetta, tulipe, coeur....  
Elaboration de boissons chaudes  
Topping - design et techniques  
Perfectionnement et pratique intensive de latté art  
Réalisation d'une commande complète

### FIN DE JOURNEE - 17H



## INFORMATIONS & CONTACT DE LA FORMATION

### FORMATEUR

Florian Garcia -

Fondateur Momento Coffee & L'école du Café

+10 ans expérience Barista - Australie, USA, Colombie & Europe - Barista Skills Niveau III

Formateur de clients particuliers & professionnels, entrepreneur depuis 2017

Ambassadeur Groupe Cimbali

### LES MOYENS D'ÉVALUATION MISE EN ŒUVRE ET SUIVI

La liste d'émargement à la demi-journée

Le certificat de réalisation

Évaluation de fin de formation

Suivi et disponibilité du formateur post formation

### MODALITES D'INSCRIPTION ET DELAI D'ACCES A NOTRE FORMATION :

Afin de vous inscrire à notre formation, merci de contacter minimum 20 jours avant le début de la formation, Florian Garcia par mail à [contact@momento-coffee.fr](mailto:contact@momento-coffee.fr) en laissant vos coordonnées de contact. Nous répondrons à vos demandes dans un délai de 48h pour prendre votre besoin en compte.

Une fois votre inscription validée, nous vous adresserons un contrat et une convocation vous sera envoyée par mail avant le début de la formation.

### TARIF

3 jours - 1300€ HT soit 1560€ TTC repas inclus

2 jours - 990€ HT soit 1188€ TTC repas inclus

### LIEU DE FORMATION

Momento Academy - 49 Rue Salomon Reinach, LYON 69007

Owl Brothers Coffee Rosters - 15 Rue Lavoisier, CHASSIEU 69680

### CONTACT

Florian Garcia

06 68 32 64 05

[contact@momento-coffee.fr](mailto:contact@momento-coffee.fr)

### PRISE EN CHARGE

Formation éligible - Pôle Emploi & OPCO



## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE (Formation professionnelle continue)

### Objet et champ d'application

Suite à la commande d'une formation le client accepte sans réserve les présentes conditions générales de vente qui prévalent sur tout autre document de l'acheteur, en particulier ses conditions générales d'achat.

### Documents contractuels

A la demande du Client, **L'ÉCOLE DU CAFÉ** lui fait parvenir en double exemplaire une convention de formation professionnelle continue telle que prévue par la loi. Le client engage **L'ÉCOLE DU CAFÉ** en lui retournant dans les plus brefs délais un exemplaire signé et portant son cachet commercial.

Une inscription est définitivement validée lorsque le présent document est signé.

A l'issue de cette formation, une attestation de présence est adressée au Service Formation du Client.

### Prix, facturation et règlement

Tous nos prix sont indiqués hors taxes. Ils sont à majorer de la TVA au taux en vigueur. Toute formation commencée est due en totalité. Sauf mention contraire, ils comprennent les frais de déplacement et de bouche du formateur.

Les factures sont payables, sans escompte et à l'ordre de la société **L'ÉCOLE DU CAFÉ** à réception de facture.

### Règlement par un OPCO

En cas de règlement de la prestation pris en charge par l'Opérateur de compétences dont il dépend, il appartient au Client de :

- faire une demande de prise en charge avant le début de la formation et de s'assurer l'acceptation de sa demande ;
- indiquer explicitement sur la convention et de joindre à **L'ÉCOLE DU CAFÉ** une copie de l'accord de prise en charge ;
- s'assurer de la bonne fin du paiement par l'organisme qu'il aura désigné.

En cas de paiement partiel du montant de la formation par l'OPCO, le solde sera facturé au Client. Si **L'ÉCOLE DU CAFÉ** n'a pas reçu la prise en charge de l'OPCO au 1er jour de la formation, le Client sera facturé de l'intégralité du coût de la formation.

Le cas échéant, le remboursement des avoirs par **L'ÉCOLE DU CAFÉ** est effectué sur demande écrite du Client accompagné d'un relevé d'identité bancaire original.

### Pénalités de retard

En cas de retard de paiement, seront exigibles, conformément à l'article L 441-6 du code de commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros. Ces pénalités sont exigibles de plein droit, dès réception de l'avis informant le Client qu'elles ont été portées à son débit.

### Refus de commande

Dans le cas où un Client s'inscrirait à une formation **L'ÉCOLE DU CAFÉ**, sans avoir procédé au paiement des formations précédentes, **L'ÉCOLE DU CAFÉ** pourra refuser d'honorer la commande et lui refuser sa participation à la formation, sans que le Client puisse prétendre à une quelconque indemnité, pour quelque raison que ce soit.

### Conditions d'annulation et de report de l'action de formation

Toute annulation par le Client doit être communiquée par écrit. Pour toute annulation, fût-ce en cas de force majeure :

- si une annulation intervient avant le début de la prestation et que l'action de formation est reportée dans un délai de 12 mois à compter de la date de la commande, la totalité du règlement du client sera portée au crédit du Client sous forme d'avoir imputable sur une formation future. Si aucun report n'a été effectué dans ce délai de 12 mois le règlement restera acquis à **L'ÉCOLE DU CAFÉ** à titre d'indemnité forfaitaire.

- si une annulation intervient pendant la formation, le règlement reste acquis à **L'ÉCOLE DU CAFÉ** à titre d'indemnité forfaitaire.

En cas de subrogation, le Client s'engage à payer les montants non pris en charge par l'OPCO.

## Conditions d'annulation et de report d'une séance de formation

Le client peut annuler une séance de formation dans la mesure où cette annulation survient au moins trois jours ouvrés avant le jour et l'heure prévus. Toute annulation d'une séance doit être communiquée par téléphone et par mail. La séance peut ensuite être reportée selon le planning du formateur.

## Médiation de la consommation :

Les litiges nationaux ou transfrontaliers qui viendraient à se produire à propos de la validité, de l'interprétation, de l'exécution ou de l'inexécution, de l'interruption ou de la résiliation de la présente convention, peuvent être soumis à la médiation de la consommation à la demande du consommateur.

La médiation de la consommation désigne un processus de règlement extrajudiciaire des litiges, par lequel un consommateur et un professionnel tentent de parvenir à un accord pour résoudre à l'amiable un litige qui les oppose, avec l'aide d'un tiers, le médiateur. A défaut d'accord amiable entre les parties, le médiateur leur propose une solution pour régler le litige.

Le consommateur ne peut toutefois saisir le médiateur qu'à la condition d'avoir préalablement fait une démarche par écrit directement auprès du professionnel concerné ou de son service client pour tenter de résoudre son litige. Si cette démarche n'est pas effectuée, la demande de médiation sera irrecevable.

La liste de l'ensemble des médiateurs agréés par la Commission d'évaluation et de contrôle de la médiation de la consommation (CECMC) est accessible sur son site internet :

<https://www.economie.gouv.fr/mediation-conso/liste-des-mediateurs-references>

Le litige ne peut notamment être examiné par le médiateur si :

- le client ne justifie pas avoir tenté, au préalable, de résoudre son litige directement auprès de **L'ÉCOLE DU CAFÉ** par une réclamation écrite,
- la demande est manifestement infondée ou abusive,
- le litige a été précédemment examiné ou est en cours d'examen par un autre médiateur ou par un tribunal,
- le consommateur a introduit sa demande auprès du médiateur dans un délai supérieur à un an à compter de sa réclamation écrite auprès de **L'ÉCOLE DU CAFÉ**
- le litige n'entre pas dans son champ de compétence.

La médiation est gratuite pour le client (sauf si celui-ci a volontairement recours à un avocat, un tiers de son choix ou un expert).

Le médiateur ne pourra recevoir aucune instruction des parties ni être rémunéré en fonction du résultat.

La médiation des litiges de consommation est soumise à l'obligation de confidentialité prévue par l'article 21-3 de la loi n° 95-125 du 8 février 1995 relative à l'organisation des juridictions et de la procédure civile, pénale et administrative.

Les parties demeurent libres de soumettre leur litige à un juge dans le cadre des dispositions légales applicables.

## Conformité des lieux

Pour les formations prestées dans les locaux des stagiaires, les entreprises devront respecter la conformité des lieux devant accueillir des formations en matière de sécurité, d'hygiène, accessibilité, de disponibilité des moyens.

## Protection des données à caractère personnel

Les informations à caractère personnel qui sont communiquées par le Client à **L'ÉCOLE DU CAFÉ** en application et dans l'exécution des formations pourront être communiquées aux partenaires de **L'ÉCOLE DU CAFÉ** pour les seuls besoins desdits stages. Les données sont sécurisées et conservées pendant la relation client. Conformément aux dispositions de la loi 2018-493 du 20 juin 2018 relative à la protection des données

personnelles, le Client peut exercer son droit d'accès, de rectification, d'opposition, de limitation et de portabilité en s'adressant à [contact@momento-coffee.fr](mailto:contact@momento-coffee.fr) ou par courrier postal adressé à **L'ÉCOLE DU CAFÉ**, 49 RUE SALOMON REINACH, LYON 69007

## Renonciation

Le fait, pour **L'ÉCOLE DU CAFÉ** de ne pas se prévaloir à un moment donné de l'une quelconque des clauses présentes ne peut valoir renonciation à se prévaloir ultérieurement de ces mêmes clauses.

## Obligation de non sollicitation de personnel

Le Client s'engage à ne pas débaucher ou embaucher le personnel de **L'ÉCOLE DU CAFÉ** ayant participé à l'exécution du contrat, pendant toute la durée de celui-ci et pendant les deux années civiles qui suivront la cessation des relations contractuelles. En cas de non-respect de la présente obligation, le client devra verser à **L'ÉCOLE DU CAFÉ** à titre de clause pénale une indemnité égale à douze fois le dernier salaire, charges patronales en sus, du salarié indûment débauché.

## Loi applicable

La loi française est applicable en ce qui concerne ces Conditions Générales de Ventes et les relations contractuelles entre **L'ÉCOLE DU CAFÉ** et ses Clients.

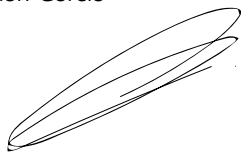
## Attribution de compétence

Tous litiges qui ne pourraient être réglés à l'amiable seront de la compétence exclusive du Tribunal judiciaire de Lyon, quel que soit le siège ou la résidence du Client, nonobstant pluralité de défendeurs ou appel en garantie. Cette clause attributive de compétence ne s'appliquera pas au cas de litige avec un Client non professionnel pour lequel les règles légales de compétence matérielle et géographique s'appliqueront. La présente clause est stipulée dans l'intérêt de **L'ÉCOLE DU CAFÉ** qui se réserve le droit d'y renoncer si bon lui semble.

## Election de domicile

L'élection de domicile est faite par **L'ÉCOLE DU CAFÉ** a son siège social au 49 RUE SALOMON REINACH, LYON 69007.

Pour Momento Academy  
Florian Garcia



Nom prénom et/ou qualité de l'entreprise :

Date :

Signature : précédée de la mention  
« bon pour accord »

## CERTIFICAT N°QUA23020041

ACTIVCERT certifie que les prestations de l'organisme ci-dessous mentionné ont été évaluées et jugées conformes au référentiel en vigueur à la date d'édition du présent certificat :

### MOMENTO GROUP

Numéro de NDA : 84692064069

Adresse : 49 RUE SALOMON REINACH 69007 LYON



FR RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Référentiel National Qualité  
des actions concourant au développement des compétences

Catégorie d'action concernée	Adresses du ou des sites
ACTIONS DE FORMATION (AF)	49 RUE SALOMON REINACH - 69007 - LYON

Première émission	Date de début du cycle de certification	Date de fin du cycle de certification*
16/03/2023	16/03/2023	15/03/2026

\* sous réserve de réalisation de l'audit de surveillance selon la périodicité définie et du respect du Programme de certification ACTIVCERT dans sa version en vigueur.

Le 23/03/2023

**Marilyn CHERRIER**  
Présidente



ACTIVCERT  
10 boulevard Poissonnière  
75009 PARIS  
☎ 04 94 88 06 67  
siren : 841 210 040



#### Programme de certification

- Décret n°2019-564 du 6 juin 2019 à la qualité des actions de la formation professionnelle
- Décret n°2019-565 du 6 juin 2019 relatif au référentiel national sur la qualité des actions concourant au développement des compétences
- Arrêté du 6 juin 2019 relatif aux modalités d'audit associées au référentiel national mentionné à l'article D. 6316-1-1 du Code du Travail
- Guide de lecture du Référentiel national qualité publié sur le site du Ministère de Travail
- Programme de Certification ACTIVCERT dans sa version en vigueur.

ACTIVCERT – 10 Boulevard Poissonnière- 75009 PARIS – Siren : 841210040  
Tel : 04 94 88 06 67 – [www.activcert.fr](http://www.activcert.fr)