Ecole Nationale Supérieure du Café

Ecole Nationale Supérieure Du Café
91 rue Lecourbe
75015 Paris

www.enscafe.fr

formations@enscafe.fr
+33 97 577 6519

Ecole Nationale
Supérieure
du Café

A PROPOS

L'Ecole Nationale Supérieure Du Café a ouvert ses portes en 2021 dans le 15ème arrondissement de Paris.

Que vous soyez novices ou professionnels du café, nous vous accompagnons dans tous vos projets.

Nous dispensons des formations diplômantes SCA, du café vert à la tasse, Analyse Sensorielle, Barista, Méthodes douces, Torréfaction.

Forte d'une équipe de professionnels confirmés dans les métiers du café, vous serez guidés dans toutes les réalisations de vos projets d'ouverture de coffee shop, torréfaction, création de marque, ateliers de production.

Venez découvrir notre Ecole, notre showroom des torréfacteurs Diedrich et nos équipements.

Ecole Nationale Supérieure Du Café
91 rue Lecourbe
75015 Paris

www.enscafe.fr

formations@enscafe.fr
+33 97 577 6519

Centre de formation enregistré sous le numéro 11756216075.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Ecole Nationale
Supérieure
du Café

Formations Torréfaction

Ecole Nationale
Supérieure
du Café

Formation intégrale Torréfaction

Formation Torréfaction à l'Ecole Paris XV, 5 jours

A la fois complète et précise, cette formation vous donnera toutes les clefs pour vous lancer dans le métier de Torréfacteur avec assurance et de solides connaissances. Vous êtes débutants et souhaitez ouvrir une Torréfaction, nous vous accompagnons dans votre projet.

° Fondamentaux : histoire du café et connaissances générales.
° Exploration des pays producteurs et de leurs process.
° Analyse sensorielle et reconnaissance des attributs du café selon les pays producteurs.
° Connaissances générales sur la torréfaction & l'extraction.
° Installation de la production et ses protocoles.
° Prise en main du torréfacteur et contrôle des torréfactions.
° Profiling de cafés et recettes.

Tarif : 2800€ HT

Consulting Torréfaction chez vous, 5 jours

Ce consulting Caféologie-Torréfaction personnalisé s'adapte à votre environnement et à vos objectifs afin de vous enseigner ces deux modules, indissociables l'un de l'autre. Vous souhaitez acquérir de solides connaissances sur le métier de Torréfacteur au sein de votre entreprise? Cette formation est faite pour vous !

° Fondamentaux : histoire du café et connaissances générales.
° Exploration des pays producteurs et de leurs process.
° Analyse sensorielle et reconnaissance des attributs du café selon les pays producteurs.
° Connaissances générales sur la torréfaction & l'extraction.
° Installation de la production et ses protocoles.
° Prise en main du torréfacteur et contrôle des torréfactions.
° Profiling des cafés et recettes créées.

Tarif : 3200€ HT
(Défraiements en sus)

Ecole Nationale
Supérieure
du Café

Expertise Torréfaction

Formation Torréfaction à l'Ecole Paris XV, 3 jours

Cette formation Torréfaction complète vous permet de poursuivre vos connaissances théoriques vers le métier de Torréfacteur. Au terme de ce module vous serez capable de manière professionnelle de maitriser:

° La mise en place de la production
° Le contrôle du torréfacteur
° Savoir réaliser un profiling de vos cafés
° La sélection et contrôle qualité

Tarif : 1800€ HT

Consulting Torréfaction chez vous, 3 jours

Ce consulting Torréfaction se fait chez vous de manière personnalisée et sur vos outils de travail. Notre formateur saura vous diriger et répondre à vos questions tout au long de ces trois jours. Une formule idéale pour ceux souhaitant démarrer leur activité professionnelle:

° La mise en place de la production
° Le contrôle du torréfacteur
° Savoir réaliser un profiling de vos cafés
° Sélection et contrôle qualité

Tarif : 2700€ HT
(Défraiements en sus)

Ecole Nationale
Supérieure
du Café

Formations Barista

Ecole Nationale
Supérieure
du Café

Formation intégrale Barista

Formation Barista à l'Ecole Paris XV, 5 jours

Adaptée pour les débutants, notre formation Barista vous permettra d'acquérir de solides connaissances sur le métier de Barista. Pour toutes les personnes souhaitant ouvrir votre Coffee Shop ou bien devenir un Barista ultra professionnel:

° Analyse et compréhension du café, constitution, solubilité
° Mise en place du service et des recettes cafés : filtres, espresso, et boissons chaudes.
° Dégustation & calibration de vos cafés.
° Formation au bar : espresso, méthodes douces, boissons glacées, latte art.
° Organisation du service et des commandes.

Tarif : 2500€ HT

Ecole Nationale
Supérieure
du Café

Expertise Barista

Formation expert Barista à l'Ecole Paris XV, 3 jours

Cette formation Barista complète vous permet de poursuivre vos connaissances vers le métier de Barista. Vous souhaitez devenir expert au sein de votre Coffee Shop ou bien être un Barista averti ? Cette formation est faite pour vous !

° L'apprentissage de toutes les techniques d'extraction, méthode douce, espresso et perfectionnement en latte art.
° La mise en place de l'organisation du service spécialisé café.
° L' organisation du service et des prises de commandes.

Tarif : 1800€ HT

Mise en place du service Barista chez vous, 3 jours

Cette formation s'adresse à toute personne ouvrant un Coffee Shop et souhaitant mettre en place un service complet Barista. Elle se déroule chez vous, sur vos machines et dans votre cadre de travail quotidien. Elle vous permettra d'organiser de manière efficace et adaptée à votre environnement un service café professionnel.

° Apprentissage de toutes les techniques d'extraction, méthode douce, espresso et perfectionnement en latte art.
° Mise en place de l'organisation du service spécialisé café.
° Développement d'une carte boissons et café
° Organisation du service et des prises de commandes.

Tarif : 1800€ HT
(Défraiements en sus)

Ecole Nationale
Supérieure
du Café

Formation Torréfaction & Barista

Ecole Nationale
Supérieure
du Café

Formation Torréfaction & Barista

Formation Torréfaction & Barista à l'Ecole Paris XV, 5 jours

Une immersion complète au coeur des Métiers du Café. Cette formation s'adresse à toute personne débutante souhaitant acquérir des bases solides des métiers de Torréfacteur & de Barista. Pour tous ceux qui souhaitent ouvrir un Coffee Shop - Torréfaction:

Les trois premier jours sont centrés sur l'Introduction au Café et la Torréfaction :
° Fondamentaux : histoire du café et connaissances générales.
° Installation de la production et ses protocoles.
° Prise en main du torréfacteur et contrôle des torréfactions.

Puis sur les deux derniers jours, un focus sur le métier de Barista :
°Apprentissage des techniques d'extraction, méthode douce, espresso, perfectionnement latte art.
° Dégustation & calibration de vos cafés.

Tarif : 3400€ HT

Ecole Nationale
Supérieure
du Café

ATELIERS

Ecole Nationale
Supérieure
du Café

Atelier

Barista & Méthodes Douces, à l'Ecole Paris XV, 2 heures

Pour les passionnés de café, débutants ou aguerris, venez participer à un atelier de 2 heures le samedi. L'atelier a lieu en groupe de 6/8 personnes, sur nos machines professionnelles, et allie une partie théorique sur le café, une partie pratique barista et l'apprentissage de recettes de café.

Tarif : 100 € HT