



Omnino

MICRO
BRÛLERIE

CAFÉS
ORIGINAUX



Formation Barista

groupe jusqu'à 3 personnes

À partir de 720€ TTC / participant

Parmi les extractions que tout barista se doit de maîtriser figure l'expresso et ses dérivés au lait. En 2 jours de formation, vous apprendrez les fondamentaux de cet art exigeant et poétique !

Articulés autour des « 5M », la formation allie théorie et pratique :

- M1 « Mélange » : botanique, récolte, lavage, torréfaction et conservation du café
- M2 « Mouture » : granulométrie, ratio, extraction, expresso et ses recettes dérivées
- M3 « Machine » : caractéristiques techniques et principe de fonctionnement des machines
- M4 « Main » : mouture, utilisation des machines et gestion du poste de travail
- M5 « Maintenance » : traitement de l'eau, nettoyage journalier, entretien du matériel

En fin de formation, les participants seront en mesure de :

- Préparer et organiser un espace de travail
- Régler un moulin expresso
- Extraire et identifier un expresso équilibré
- Comprendre et réaliser les recettes officielles d'un bon Coffee Shop
- Chauffer et texturer du lait
- Maîtriser la technique traditionnelle de préparation d'un cappuccino
- Comprendre les techniques de latte art
- Gérer un flux de commandes
- Nettoyer et entretenir son matériel

• formation sur
2 journées :
9h00 - 12h30
13h30 - 17h00

• 3 personnes max. par
formation afin de
maximiser le temps de
pratique et de coaching

• la formation a lieu à
l'atelier Omnino, à la
Pépinière d'entreprise
de HautePierre.

• déjeuner du jour 2 inclus
dans la formation,
prévoir un repas tiré du
sac pour le jour 1



Formation Espresso

groupe jusqu'à 3 personnes

À partir de 300€ TTC / participant

Extraction emblématique, l'espresso est un incontournable pour tout amateur de café. En 3 heures de formation, vous apprendrez les fondamentaux de cet art exigeant et poétique !

Articulés autour des « 5M », la formation allie théorie et pratique :

- M1 « Mélange » : botanique, récolte, lavage, torréfaction et conservation du café
- M2 « Mouture » : granulométrie, ratio, extraction, espresso et ses recettes dérivées
- M3 « Machine » : caractéristiques techniques et principe de fonctionnement des machines
- M4 « Main » : mouture, utilisation des machines et gestion du poste de travail
- M5 « Maintenance » : traitement de l'eau, nettoyage journalier, entretien du matériel

En fin de formation, les participants seront en mesure de :

- Mieux connaître l'histoire et la culture du café
- Préparer et organiser un espace de travail
- Régler un moulin espresso
- Extraire et identifier un espresso équilibré
- Nettoyer et entretenir son matériel

- formation sur 1 journée :
10h00 - 13h00
13h30 - 16h30

- 3 personnes max. par formation afin de maximiser le temps de pratique et de coaching

- la formation a lieu à l'atelier Omnino, à la Pépinière d'entreprise de Haute-pierre.



Omnino est une jeune micro-brûlerie alsacienne qui participe à la démarche du « café de spécialité » en France. **Omnino** s'adresse aux curieux, aux épicuriens et aux consommateurs engagés. Lancé en 2017, **Omnino** promeut des valeurs de minutie, de convivialité, de sincérité et œuvre pour l'émergence d'un art de vivre à la française dans l'univers du café. Vous pouvez découvrir Omnino à Strasbourg dans son café-boutique « l'Escabeau » ou lors d'événements avec son Citroën reconverti en café itinérant.

CONTACT

Omnino - CTF SARL
8 avenue Dante
67200 Strasbourg

Christophe Barthélemy
christophe@omnino.fr
06 50 26 36 67

www.omnino.fr



bonjour_omnino



facebook/omnino