
DEVENIR BARISTA EN AUSTRALIE EN PARTANT DE ZÉRO

LA E-FORMATION BARISTA SPECIALE AUSTRALIE

Une formation complète, en PDF + vidéo, accessible à
tous pour apprendre le métier de barista pas à pas
même sans aucune expérience préalable.

PAR LE CAFÉOLOGUE

Le sommaire :

I. INTRODUCTION.....	6
1: Intro.....	6
2: Pourquoi j'écris ce guide.....	6
3: Qui je suis et mon parcours en Australie.....	7
4: Les vérités qu'il ne faut pas ignorer.....	9
II. Les bases du café.....	10
1: Le café, c'est quoi à la base ?.....	10
2: Les 3 parties d'un café :.....	10
A. La crema (celle dont tu vas entendre le plus parler).....	11
B. Le corps.....	11
C. Le cœur.....	11
3: Café de commodité VS café de spécialité.....	12
A. Le café de commodité.....	12
B. Le café de spécialité.....	12
4: Les origines du café : blend VS single origin.....	12
A. Le café Blend (assemblage).....	12
B. Le café Single Origin (origine unique).....	12
5: Le parcours du grain (simplifié).....	13
6: L'espresso.....	13
III. L'exigence du café à l'australienne.....	14
1: Toutes les recettes de café que tu dois connaître.....	14
A. Totally Spies + Jerry.....	14
B. Les cafés de petite taille.....	15
C. Les boissons sans café.....	16
D. Les thés:.....	17
E. Les versions caféinées des boissons sans café.....	18
F. Les boissons glacées.....	18
2: Les tailles et les spécificités.....	19
A. Adapter le nombre de shots d'espresso à la taille de la boisson :.....	19
B. Adapter la quantité de batch à la taille de la boisson :.....	19
C. Les spécificités que les clients peuvent demander.....	20
D. Les extras que les clients peuvent demander.....	21
3: Les différents laits.....	21
IV. Les outils du barista.....	22
1: La machine à café.....	22
A. Les marques les plus répandues en Australie.....	22
B. À quoi elles ressemblent ?.....	23

C. Mon guide d'utilisation de la machine à café.....	24
2. Le moulin (grinder).....	25
A. À quoi il sert.....	25
B. Les marques les plus répandues en Australie.....	25
C. À quoi ils ressemblent.....	26
3: Le tamper.....	27
A. À quoi il sert.....	27
B. À quoi ils ressemblent.....	27
4: Verre doseur espresso.....	28
5: Saupoudreurs.....	28
7: Microfibres.....	28
V. La Pratique	29
1. Préparer les espressos : la routine à maîtriser.....	29
2. Mousse son lait pour un latte art parfait.....	30
A. Les étapes du montage de ton lait.....	30
B. La vidéo du montage d'un lait parfait.....	32
3: Comment mousser les laits alternatifs.....	33
A. Mes conseils pour bien mousser les laits végétaux :.....	33
B. Les laits les plus difficiles à travailler :.....	33
3: Le latte art.....	34
A. À quoi sert réellement le latte art ?.....	34
B. Ce que tu dois garder en tête.....	34
C. Les latte arts les plus connus :.....	34
D. La technique du latte art.....	35
E. Les deux grandes étapes du latte art.....	36
F. La vidéo explicative du coeur.....	36
G. La vidéo explicative de la Tulipe.....	37
H. La vidéo explicative de la Rosetta.....	38
I. Techniques pour s'entraîner au latte art à domicile.....	39
J. Vidéo technique de Zorro : comment rattraper un latte art raté ?.....	40
K. Vidéo : Technique SPIN.....	41
4: Comment Régler son moulin.....	42
A. Ton rôle de barista.....	42
B. Comprendre les bases.....	42
C. Comment régler son moulin.....	44
E. tips à savoir :.....	45
5: Nettoyage de la machine.....	46
A. Ton rôle.....	46
B. Les étapes de la routine de nettoyage de la machine espresso.....	46

6: À quoi ressemblent les tickets de commande ?.....	49
VI. Décroche ton job de barista en Australie.....	50
1: Avant de postuler.....	50
A. Forme-toi.....	50
Comme je l'ai dit au tout début : fais une formation pratique avant de postuler.....	50
B. Priorise la pratique.....	50
C. Les certifications.....	51
D. Si tu es encore en France.....	51
E. Les financements possibles en France :.....	52
F. Si tu es déjà en australie.....	55
2: Comment avoir le bon CV pour ton job de barista.....	56
A. Mentir sur son CV.....	56
B. Le format de votre CV.....	56
C. Le game changer à mettre sur votre CV.....	57
D. Mon CV.....	57
3: Comment postuler intelligemment en physique.....	58
A. Le process de recrutement en restauration en Australie.....	58
B. Ce qui bloque beaucoup de backpackers.....	58
C. Où postuler pour maximiser tes chances.....	58
D. Comment déposer ton CV efficacement.....	59
E. Ne te décourage pas.....	59
4: Les autres moyens de postuler.....	59
A. Facebook.....	59
B. Instagram.....	59
C. Les applis à éviter.....	59
5: Comment mettre toutes les chances de ton côté pour réussir tes essais.....	60
A. Si tu manques d'expérience, sois malin.....	60
B. La vraie difficulté : la buse vapeur.....	60
C. Pendant l'essai : reste simple et efficace.....	60
D. Si tu fais des erreurs, garde la tête froide.....	61
E. Le tapis rouge.....	61
6 : Faire ses 88 jours en tant que barista.....	62
A. Les 88 jours : c'est quoi au juste ?.....	62
B. Faut-il forcément faire ses 88 jours à la ferme ?.....	62
C. Où peut-on faire ses 88 jours en hospitality ?.....	63
D. Quand commencer ses 88 jours ?.....	63
E. Comment trouver un job barista dans une zone éligible ?.....	63
F. Faire un essai quand tu n'es pas sur place.....	64
G. Trouver un logement à distance.....	64

Avant de commencer

Pour une lecture plus agréable, je te recommande d'ouvrir ce document sur un ordinateur. Assure-toi également d'être connecté à ton compte Google, car les vidéos sont hébergées sur Google Drive.

Si tu lis ce document depuis ton téléphone, je te conseille vivement de télécharger l'application Google Drive pour un accès plus fluide aux vidéos et une meilleure expérience globale.

Les vidéos sont accessibles en cliquant sur les images, qui contiennent des liens intégrés.

IMPORTANT

Ce e-formation est protégé par les lois en vigueur sur la propriété intellectuelle, notamment les articles L111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Il est destiné uniquement à la personne qui en a fait l'achat. Toute reproduction, distribution, partage ou mise à disposition, sous quelque forme que ce soit, à des tiers non autorisés est strictement interdite.

Le non-respect de ces règles constitue une violation du droit d'auteur et peut entraîner des poursuites civiles et pénales. En plus d'être illégal, le partage non autorisé ne respecte pas le travail fourni par l'auteur pour créer ce contenu. Merci de soutenir la création indépendante en respectant ces conditions d'utilisation.

I. INTRODUCTION

1: Intro

Bienvenue à toi jeune caféologue !

Si tu es en train de lire ma e-formation pour maîtriser toutes les bases théoriques du métier de barista en Australie et ne **jamais galérer pour trouver un taf**, c'est sûrement parce que :

- t'es intéressé par le métier de barista,
- t'as pas envie de galérer à trouver du taf comme la majorité des backpackers

Bonne nouvelle : t'es au bon endroit.

Je vais être très clair avec toi : ce que tu es sur le point de lire, c'est **pas un truc pondu par ChatGPT**, ni un copier-coller de blog random sur Internet.

Ça fait **plus de 5 ans que je bosse dans le monde du café**, et **plus de 10 mois que je suis en Australie** au moment où j'écris ces lignes.

Ce guide, c'est un condensé **pratique, direct et sans bullshit** pour que t'aies **les bases du métier** et que tu prennes **de l'avance sur tous les autres** en Australie.

2: Pourquoi j'écris ce guide

Avant de venir en Australie, j'ai entendu toutes les phrases possibles :

"Tu vas galérer à trouver du taf."

"C'est plus comme avant."

"Les grandes villes, oublie, c'est blindé."

"Les petites villes, y'a rien."

Et franchement ? Je vais pas te mentir : **y'a du vrai**.

Quand je suis arrivé, j'ai vu des gens galérer. Certains cherchaient depuis des **semaines**, avaient déposé des **centaines de CV**, et toujours rien.

Parce que ouais, **ça peut être galère...** mais **pas pour tout le monde**.

Si tu comprends pas comment le marché du travail fonctionne en Australie, que tu balances ton CV au pif en hospitalité, en construction ou peu importe, **sans te démarquer**, bah bonne chance.

Et je te le dis direct : **ton expérience de serveur en France ne suffit sûrement pas**.

Depuis que je suis là, j'ai **jamais eu de mal à trouver du taf**. Même dans les villes blindées, même en basse saison ou en haute saison.

Je ne suis jamais resté plus de 2 jours sans bosser. Quand je changeais de ville ou que mon taf me saoulait, je déposais 2-3 CV, et j'avais direct des essais.

Pourquoi ? Parce que **quand tu sais faire des bons cafés ici**, t'es comme un distributeur d'eau fraîche en plein désert. **Tout le monde te veut**.

Depuis que je suis en Australie et que je raconte mon parcours, **beaucoup de personnes que je rencontre veulent se lancer et être barista**. Elles me posent un million de questions et me demandent plein de conseils. Du coup, comme j'en avais un peu marre de me répéter, j'ai décidé de condenser toute mon expérience, mon savoir et mes astuces dans cette e-formation.

Et si t'as décidé d'acheter ce guide, t'as déjà pris de l'avance sur tous les autres backpackers.

On va sûrement passer quelques heures ensemble, le temps que tu assimiles **tout ce que j'ai appris de mes 5 ans dans le café**, et surtout, **tout ce que t'as besoin de savoir pour trouver ton premier taf de barista rapidement** en Australie.

Mais avant ça, laisse-moi juste me présenter rapidement.

3: Qui je suis et mon parcours en Australie

Moi, c'est Dorian.

Avant de tenter l'aventure en Australie, j'étais responsable commercial et responsable de filiale dans une entreprise de café à Marseille. Malgré un poste stable, j'avais l'impression de tourner en rond. C'est ce sentiment qui a poussé ma copine et moi à tout quitter pour partir tenter notre chance en Australie.

Avant le départ, je me suis renseigné sur les secteurs porteurs et les métiers les plus recherchés et accessibles sur place. Sans surprise, l'Australie est un véritable paradis du café. Où que tu allie même dans la boulangerie la plus délabrée du pays il y aura toujours un coin café

C'est donc en toute logique que j'ai décidé de suivre une formation de barista d'une semaine avant de partir. Même si je travaillais déjà dans l'univers du café, le métier de barista est un tout autre métier. Cela n'a rien à voir avec la gestion commerciale d'une entreprise : ici, on parle d'extraction, de texture du lait, de latte art, et surtout... de rythme !

Heureusement, toutes les connaissances que j'avais acquises dans mon ancien job m'ont permis de me concentrer pleinement sur la pratique pendant ma formation et de progresser rapidement. Résultat : j'ai terminé ma formation parmi les meilleurs de ma session.

J'ai commencé mon PVT en Australie à **Melbourne**, AKA **la capitale du café**. Deux jours après mon arrivée, j'avais déjà trouvé un job de barista... alors que j'avais **jamais été barista de ma vie**. C'était pas le meilleur café du coin, mais franchement, **ça faisait le taf pour m'entraîner**.

Je suis resté à Melbourne pendant trois mois, et j'ai bossé dans **4 ou 5 coffee shops différents**. À force de bouger et de progresser, j'ai fini par bosser dans **un café réputé du centre-ville** : c'était **super busy**, vraiment intense, et c'est là que j'ai **fait ma plus grosse expérience**. C'est là où mon niveau de barista a vraiment changé !

Ensuite, on est partis à **Byron Bay**, la ville la plus à l'est de l'Australie. Et là... c'était **la folie**. C'est une ville **hyper cotée**, clairement **"the place to be"**. Mais qui dit ville cool, dit **galère pour trouver du taf** : y'a **beaucoup trop de backpackers**, donc **beaucoup de concurrence**.

Et devine quoi ?

J'avais déjà **deux essais prévus** avant même d'arriver sur place, parce que mon **CV avait été repéré sur Facebook**. J'ai finalement bossé dans **3 ou 4 coffee shops** là-bas. C'était intense, mais c'était cool. J'ai même eu ma première expérience de superviseur barista.

Après **4 mois à Byron**, j'ai dû commencer à penser à mes **88 jours de ferme**, obligatoires pour avoir une **deuxième année de visa PVT** en Australie. Pour moi, **c'était inconcevable** de bosser en plein cagnard à ramasser des fruits et répéter les mêmes gestes en boucle pendant 3 mois.

J'ai donc cherché une **alternative** : bosser en **hospitalité** dans des zones "reculées".

Le truc, c'est que tout le monde essaie de faire pareil. Personne ne veut faire les fermes, alors les restos et hôtels peuvent recevoir **30 CV par jour**. Et je n'exagère pas.

J'ai posté mon CV dans quelques **groupes Facebook**, et une **semaine après**, j'avais déjà **deux propositions d'embauche**. J'ai fait mon choix, et je me suis retrouvé dans **l'un des plus beaux cafés** de la ville de **Yungaburra**, à une heure de Cairns. Cacao sur le cappuccino : **mon patron m'a trouvé un logement**.

Et au moment où j'écris cette e-formation, je suis **toujours ici**, ça fait **2 mois**. Je vis dans une ville **magnifique**, entourée de **nature**, de **lacs** et d'**animaux**. Franchement, c'est incroyable. Je suis également devenu barista manager.. Je forme et dirige mon équipe en anglais. **J'ai même négocié mon salaire**.

Comme tu peux le voir, **le manque de boulot pour les baristas, ça n'a jamais été un problème**. Et c'est exactement ce à quoi cette e-formation va te servir :

Te donner **toutes les clés** pour arriver prêt(e) en Australie, comprendre les vraies attentes du métier, et **mettre toutes les chances de ton côté** pour décrocher un job de barista... **même si tu pars de zéro**.

4: Les vérités qu'il ne faut pas ignorer

Qu'on soit bien clairs : je vais être 100 % honnête avec toi.

Le métier de barista, c'est avant tout **de la pratique**. Ne t'imaginer pas que tu vas être recruté dans les meilleurs coffee shops d'Australie **uniquement grâce** à cette e-formation.

Par contre, ça va te permettre d'acquérir **toutes les bases** et **les bons conseils** pour te lancer dans les meilleures conditions. En Australie, j'ai rencontré un nombre incalculable de personnes qui ont déboursé 500 \$ pour une formation... et qui n'ont **jamais réussi à trouver un taf** barista.

Pourquoi ? Parce que **le monde du café est complexe**, très technique, et qu'il ne suffit pas d'assister à une formation pour tout comprendre. Surtout quand tu débarques dans un pays où tu ne maîtrises pas encore bien la langue : tu risques de ne pas assimiler toutes les informations, de passer à côté des vraies priorités, et de te retrouver perdu dès le premier jour, derrière une machine à café.

Que tu sois **déjà en Australie** ou que tu prévoies de partir bientôt, ce guide va t'offrir **une longueur d'avance**. Il va te permettre de te concentrer sur ce qui est **vraiment important** pour devenir barista en Australie, et surtout, **de ne pas faire les mêmes erreurs que beaucoup de backpackers font**.

Alors oui, je te recommande vivement de faire une formation pratique, que ce soit en France ou en Australie, après avoir passé cette e-formation. Ça te permettra de **mettre en application tout ce que tu auras appris ici**, et de progresser beaucoup plus vite pendant ta formation.

II. Les bases du café

Bon, le monde du café, c'est vraiment un univers à part. Je compare souvent ça au vin.

Quand t'es pas dedans, tu viens juste prendre ton iced latte ou ton matcha le week-end sans te douter de **tout ce qu'il y a derrière**.

Mais crois-moi, c'est un domaine **hyper geek** et **vraiment complexe** si tu creuses un peu. Entre les origines, les méthodes d'extraction, les différents gadgets, le latte art... y'a de quoi devenir obsédé et aussi rapidement se perdre.

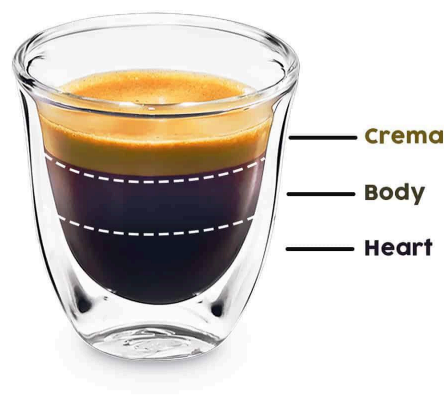
Mon objectif avec ce guide, c'est de te donner **les bases essentielles** et **les choses les plus importantes à savoir** pour te lancer en tant que barista, spécifiquement en Australie. Et si jamais tu pètes un câble et que tu deviens passionné(e), je te mettrai des **liens, livres et ressources** à la fin pour que tu puisses **approfondir tes connaissances**.

Avant de te lancer derrière une machine, c'est important de **comprendre rapidement l'univers du café**. Je t'avoue que ce n'est pas la partie la plus intéressante si t'es pas passionné de café mais, faut au moins connaître les bases.

1: Le café, c'est quoi à la base ?

- Le café vient d'un fruit (une cerise), à l'intérieur duquel se trouve la graine : **le grain de café vert**.
- Il existe deux grandes variétés :
 - Arabica** (plus fin, plus complexe, utilisé dans le café de spécialité)
 - Robusta** (plus amer, plus corsé, souvent utilisé dans le café industriel)

2: Les 3 parties d'un café :



A. La crema (celle dont tu vas entendre le plus parler)

- C'est quoi ? Une fine couche dorée/marron, un peu mousseuse, qui se forme à la surface du café.
- Comment se forme-t-elle ? C'est le résultat de l'émulsion des huiles du café avec le CO₂ sous pression pendant l'extraction.
- Pourquoi c'est important ? Une belle crema est signe d'une bonne extraction. Elle protège les arômes et donne une première texture soyeuse.
- Couleur idéale ? Doré à noisette, avec de petites bulles fines (pas trop foncée, pas trop pâle).

B. Le corps

- C'est quoi ? La partie centrale du shot, la plus équilibrée.
- Le goût ? C'est ici qu'on retrouve l'équilibre entre amertume, douceur et acidité.
- Texture ? Crémeuse, sirupeuse si l'extraction est bien faite.
- Couleur ? Brun intense, plus dense que la crema.

C. Le cœur

- C'est quoi ? La partie la plus basse du shot, qui sort en dernier.
- Le goût ? Souvent plus amer, plus "brûlé" car c'est là que sortent les composés les plus extraits.
- Problème ? Si l'extraction est trop longue, cette partie peut dominer et rendre le café déséquilibré.

3: Café de commodité VS café de spécialité

A. Le café de commodité

- Café produit en masse, pour être vendu pas cher (supermarchés, capsules...)
- Pas ou peu de traçabilité de la provenance du café, qualité moyenne.
- Goût : souvent **amer, brûlé**, sans finesse.

B. Le café de spécialité

- Des grains sélectionnés à la main, récoltés avec soin, et notés au minimum 80 sur 100 par des experts.
- Torréfaction précise pour faire ressortir les arômes.
- Goût : **aromatique, plus doux, souvent fruité ou chocolaté**.
- C'est ce type de café que tu vas retrouver très souvent dans les **coffee shops indépendants en Australie**.

4: Les origines du café : blend VS single origin

Le café que nous dégustons peut venir de différentes régions du monde, chacune apportant ses propres saveurs et caractéristiques. Selon la provenance des grains, on distingue principalement deux grandes catégories : les **blends** (assemblages) et les cafés **single origin** (origine unique). Ces deux types de café répondent à des attentes différentes en termes de goût et d'expérience.

A. Le café Blend (assemblage)

- Mélange de grains issus de plusieurs régions ou pays.
- Conçu pour offrir un goût équilibré, homogène et constant.
- Permet de combiner différentes caractéristiques pour un profil aromatique complet
- **Souvent utilisé pour les boissons avec du lait** : cappuccinos, flat white...

B. Le café Single Origin (origine unique)

- Provient d'une seule région, d'une seule ferme ou d'un seul lot.
- Met en avant les caractéristiques spécifiques du terroir et des conditions de culture.
- Offre des saveurs distinctes et uniques, souvent plus variées et marquées.
- **Souvent utilisé pour les boissons sans lait** : **espresso, long black, ice long black**

5: Le parcours du grain (simplifié)

1. Récolte

Le café est récolté sous forme de grains verts : il est alors cru, sans goût ni odeur. Ces grains sont ensuite nettoyés, triés et traités.

2. Séchage et conditionnement

Avant la torréfaction, les grains sont soigneusement séchés pour réduire leur taux d'humidité. Ils sont ensuite conditionnés et stockés dans des sacs en toile de jute afin de préserver leur qualité pendant le transport.

3. Torréfaction

Les grains passent ensuite à la torréfaction : c'est une cuisson contrôlée qui permet de développer les arômes et les saveurs. Chaque torréfacteur possède sa propre recette et ses propres techniques.

4. Livraison

Les coffee shops reçoivent le café torréfié, prêt à être utilisé.

5. Préparation (c'est à nous de jouer)

Le barista représente environ 20 % de l'impact sur la qualité finale de la tasse. Mais ces 20 % peuvent ruiner tout le travail réalisé en amont par les autres maillons de la chaîne si la préparation est mal faite.

6: L'espresso

L'espresso, c'est **la fondation**. La plupart des boissons que l'on prépare sont faites avec un espresso.

Quand tu goûtes un bon espresso pour la première fois, tu peux être surpris :

notes de citron, cerise, noisette, chocolat, voire de fleurs.

Dans le café de spécialité, on cherche surtout :

- de l'**acidité** vive (c'est une qualité, pas un défaut), de la **douceur**,
- une **légère amertume** maîtrisée.

Un bon espresso, c'est **équilibré, propre, aromatique**, pas juste un shot amer qui t'arrache la gorge comme on a l'habitude de les boire en France

 **Petit conseil** : si tu travailles ou que tu vois un coffee shop un peu pointu, demande un espresso pour vraiment découvrir le café qu'ils servent. Tu comprendras vite la différence.

On parle toujours en shots de café dans nos boissons. Un shot, c'est tout simplement un espresso (on verra comment bien le réaliser dans la partie pratique). Chaque boisson peut contenir **1, 2, 3... shots**, cela dépend de la taille de la boisson ou de la demande du client.

III. L'exigence du café à l'australienne

Là, on rentre dans le vif du sujet.

Cette partie va falloir que tu la connaisses par cœur.

Parce que quand tu seras derrière la machine à café, à devoir gérer plusieurs commandes à la fois, t'as clairement pas le temps de réfléchir ou de te poser mille questions.

Dans chaque pays, les boissons ne sont pas préparées de la même façon. Ici, on va voir spécifiquement les boissons (avec ou sans café) que tu vas retrouver en Australie.

l'Australie a des spécificités dans tous les sens en matière de boissons. Entre les types de cafés à connaître, les exigences des clients, les ajouts et les différents laits. il faudra que tu tu restes bien concentré.

1: Toutes les recettes de café que tu dois connaître

Parmi toutes les boissons que tu vas préparer, y'en a 4 qui reviennent **tout le temps**.

Ce sont les plus commandées, les plus classiques, celles qu'il faut absolument maîtriser.

Je les surnomme les "Totally Spies + jerry" :

A. *Totally Spies + Jerry*

Cappuccino

- 2 shots d'espresso
- Lait moussé avec **une bonne couche de mousse** bien dense
- **Cacao en poudre** sur le dessus
- Servi dans une tasse

Latte

- 2 shots d'espresso
- Lait moussé mais **avec moins de mousse que le cappuccino**
- Servi souvent **dans un verre à latte**
- Texture plus liquide, plus douce

Flat White

- 2 shots d'espresso
- Lait moussé avec **moins de mousse que le latte**
- Servi dans une tasse comme le cappuccino
- Texture très fine, presque sans mousse apparente

Long Black

- Eau chaude d'abord, puis 2 shots d'espresso
- Goût fort mais moins brutal que le short black (espresso)
- Servi dans une grande tasse

Tu l'auras compris, la différence entre le cappuccino, le latte et le flat white est fine, mais elle se joue **quasiment uniquement sur la texture du lait** (on verra ça dans la partie pratique). Beaucoup de baristas ne font pas vraiment la différence, et c'est exactement l'une des choses qui, pour moi, distinguent un bon d'un mauvais barista.

Parce que crois-moi, le client qui prend un flat white tous les matins, il va le remarquer direct s'il y a trop de mousse. Même le poids de la tasse change : plus de mousse = plus d'air = une boisson plus légère.

B. Les cafés de petite taille

Piccolo

- 1 shot d'espresso
- Un peu de lait moussé (comme un mini latte)
- Servi dans un petit verre (souvent le même que le latte mais en version petite)
- Goût intense avec une texture crémeuse

Macchiato ou short mac

- 1 shot d'espresso
- Juste une petite cuillère de mousse sur le dessus
- Servi dans une tasse d'espresso
- Très concentré et sec

Long Macchiato (la version un peu plus grande du Short Mac)

- 2 shots d'espresso
- Un peu de mousse par-dessus 2 ou 3 cuillères
- Servi généralement dans une petite tasse ou un verre à latte

Short Black (l'espresso de France)

- 1 shot d'espresso
- Sans lait ni mousse
- Servi dans une tasse espresso

C. Les boissons sans café

À savoir : dans la majorité des coffee shops, certaines préparations ne sont pas faites une par une mais avec des batches.

Un *batch* désigne une préparation réalisée en grande quantité à l'avance pour gagner du temps pendant le service. Chaque coffee shop a ses **propres** recettes pour réaliser des *batches*, il faudra donc te **référer** au coffee shop dans lequel tu travailleras.

Babyccino

- Juste de la mousse de lait
- Saupoudrer de cacao
- Servi dans une mini tasse
- Boisson pour enfant (zéro café)
- Souvent avec un petit Marshmallow sur le côté

Hot Chocolate

- 2 ou 3 pompes de batch de chocolat chaud
- Lait texturé avec de la mousse, comme pour un cappuccino
- Saupoudrer de cacao

Matcha Latte

- 2 ou 3 pompes de batch de Matcha
- Lait texturé avec de la mousse, comme pour un latte
- Goût végétal, un peu amer
- Sans caféine (ou très peu)

Chai Latte (c'est un mélange d'épice avec du thé)

Version sirop de chai

- 2 ou 3 pompes de sirop chai
- Lait texturé avec de la mousse, comme pour un latte
- Saupoudrer de cannelle en poudre
- Goût sucré et épicé
- Sans caféine

Version chai en poudre

- 2 ou 3 cuillères à cafés de chai en poudre dans le lait froid dans un pichet à lait
- Faire mousser le lait avec le tout
- Verser dans une tasse
- Saupoudrer de cannelle en poudre

Version Sticky Chai

(c'est un mélange de thé chai, d'épices fraîches et de miel ou sirop, préparé à l'avance sous forme "collante")

- Mettre 2 cuillères à soupe de sticky chai dans un pichet à lait.
- Ajouter juste assez d'eau chaude pour recouvrir le mélange.
- Laisser infuser 1 à 2 minutes.
- Ajouter le lait directement dans le pichet.
- Faire mousser le tout comme pour un latte.
- Verser dans une tasse en utilisant un petit filtre pour retenir les feuilles
- Saupoudrer de cannelle en poudre

D. Les thés:

Rien de plus simple à préparer : Mets 2 cuillères à café de thé dans un pot à thé, puis couvre délicatement avec de l'eau chaude.

- **English Breakfast**
Classique parmi les classiques. Un thé noir corsé, souvent commandé avec du lait froid sur le côté
- **Earl Grey**
Thé noir parfumé à la bergamote. Un peu plus floral, parfois servi avec une rondelle d'orange ou de citron.
- **Green Tea (thé vert)**
Souvent du Sencha ou un mélange léger. Nature ou parfois au jasmin. Très populaire pour sa fraîcheur.
- **Peppermint Tea (menthe poivrée)**
Infusion fraîche, sans théine. Demandée après les repas ou pour un effet apaisant.
- **Lemongrass & Ginger**
Infusion rafraîchissante et un peu épicée. Très présente dans les coffee shops un peu health-conscious.
- **Chai Tea / Chai Latte (version non sticky)**
Thé noir aux épices, parfois en poudre ou en sachet. À ne pas confondre avec le *sticky chai*, qui est bien plus qualitatif.

E. Les versions caféinées des boissons sans café

Mocha :

- Chocolat chaud avec 2 shots d'espresso

Dirty chai :

- Chai latté avec 2 shots d'espresso

F. Les boissons glacées

Iced Latte

- D'abord des glaçons + lait froid
- 2 shots d'espresso versés dessus

Iced Coffee

- D'abord des glaçons
- 2 boules de glace vanille + lait froid
- 2 shots d'espresso

Iced long back

- D'abord des glaçons
- Eau froide (de préférence filtré)
- 2 shots d'espresso versés dessus

Iced Mocha

- D'abord des glaçons
- 2 pompes de batch de chocolat + lait froid
- 2 shots d'espresso

Iced Matcha

- D'abord des glaçons
- 2 pompes de batch de matcha + lait froid

Iced Chai

- D'abord des glaçons
- 2 pompes de sirop de chai + lait froid

2: Les tailles et les spécificités

A. Adapter le nombre de shots d'espresso à la taille de la boisson :

- **Small** : 8 oz (environ 240 ml) → contient 1 shot
- **Medium** : 12 oz (environ 355 ml) → contient 2 shots
- **Large** : 16 oz (environ 475 ml) → contient généralement 3 shots

Il y a une **différence importante à bien comprendre** lorsqu'on prépare la boisson. Sur ton ticket de commande, il y a deux options :

- **À emporter (take away)**
- **Sur place (have here)**

Et ça, c'est important de bien faire la différence !

Parce que ça nous est tous arrivé de préparer une commande dans des tasses pour du sur place, alors qu'en fait c'était à emporter... Résultat : faut tout refaire, on perd un temps fou, et après faut courir pour rattraper le retard.

En général, il y a **trois tailles pour le take away** et **trois tailles pour le sur place**, mais encore une fois, ça peut varier selon les coffee shops. Ça peut aussi être juste deux tailles medium et large.

B. Adapter la quantité de batch à la taille de la boisson :

Pour ce qui est des **autres boissons à base de chai, de chocolat chaud, de matcha, etc.** Là, c'est souvent fait à l'œil par les baristas, en fonction de la taille. Mais certains coffee shops demandent des mesures précises.

Par exemple pour :

- **Small** : 25 g de batch de chocolat ou 1 pompe
- **Medium** : 30 g de batch de chocolat ou 2 pompes
- **Large** : 35 g de batch de chocolat ou 3 pompes

Voilà, ça dépend vraiment des endroits, donc il faut bien s'adapter aux habitudes de chaque coffee shop.

C. Les spécificités que les clients peuvent demander

Maintenant qu'on a vu les recettes et les tailles, je dois te parler des **spécificités que le client peut ajouter**.

C'est **super, super important**, et très fréquent donc, cette partie tu dois aussi **l'apprendre par cœur** pour que ça devienne un automatisme !

Voici les principales indications à connaître :



Decaf (décaféiné)

- Café sans caféine
- Utiliser des grains décaféinés (souvent dans un moulin séparé ou un sachet moulu)
- *Exemple* : Flat white decaf = même recette, mais avec du décaféiné



Half strength / Weak (moitié de force)

- Mettre la moitié des shots prévus
- *Exemple* : Medium cappuccino half strength = 1 shot au lieu de 2
- Parfois : ¼ strength = ¼ des shots (ex. : ½ shot si 2 sont prévus)



Strong / Extra shot (plus fort)

- Ajouter un shot supplémentaire
- *Exemple* : Small strong flat white = 2 shots au lieu de 1



Half full (à moitié plein)

- Même nombre de shots que prévu
- Mais tasse remplie à moitié seulement
- *Exemple* : Large latte half full = 3 shots, mais moitié de lait
- Parfois : ¾ full = Tasse remplie aux trois quarts



Warm (tiède)

- Chauffer le lait un peu moins longtemps que d'habitude
- Température : environ 50–55 °C



Extra hot (très chaud)

- Chauffer le lait plus longtemps que d'habitude
- Extra hot : 70–75 °C au lieu de 60–65 °C
- Attention : ne pas brûler le lait ni se brûler

D. Les extras que les clients peuvent demander

Les clients peuvent aussi ajouter des suppléments comme :

 **Sucre**

 **Equal** : sucrant à base d'aspartame (un édulcorant artificiel, sans sucre réel)

 **Miel**

 **Sirop (syrup)** : souvent des parfums comme

-  **Caramel**
-  **Vanille**
-  **Hazelnut (noisette)**

3: Les différents laits

Tu le sais sûrement, mais il existe aujourd'hui de plus en plus d'**alternatives au lait de vache**. Les coffee shops proposent maintenant des options **plus végétales** et aussi **plus responsables** sur le plan environnemental.

Tous les établissements n'utilisent pas **tous** les laits végétaux, mais la plupart en proposent plusieurs.

Je vais te les lister avec leur **traduction en français** :

- **Full cream** → lait entier
- **Skinny** → lait écrémé (c'est du lait écrémé mélangé avec de l'eau)
- **Lactose free** → lait sans lactose
- **Soy** → lait de soja
- **Oat** → lait d'avoine
- **Almond** → lait d'amande
- **Coconut** → lait de coco
- **Macadamia** → lait de macadamia

Ces laits **réagissent différemment à la chauffe**, surtout lorsqu'il s'agit de les faire mousser. Nous verrons cela plus en détail dans la partie pratique. Il est essentiel de bien connaître ces options, car de nombreux clients choisissent leur lait en fonction de leurs préférences ou de leurs intolérances.

IV. Les outils du barista

Maintenant que tu maîtrises les bases, il est essentiel de connaître les outils que tu utiliseras au quotidien en tant que barista.

1: La machine à café

C'est l'outil principal du barista. Elle permet d'extraire les espressos, qui servent de base à la majorité des boissons : latte, cappuccino, flat white, long black, etc.

Elle fonctionne en envoyant de l'eau chaude à haute pression à travers le café moulu. L'extraction se fait en quelques secondes, et permet d'obtenir les arômes et les huiles du café.

A. Les marques les plus répandues en Australie

Marque	Part de marché estimée	Remarques principales
La Marzocco	~45%	Référence du marché. Fiable, stable, très présente.
Synesso	~15%	Haute précision, cafés haut de gamme.
Slayer	~10%	Ultra premium, contrôle total de l'extraction.
Sanremo	~10%	Design moderne, montée en puissance récente.
Victoria Arduino	~8%	Innovation et design futuriste.
Nuova Simonelli	~7%	Très utilisée en compétitions barista.
Autres (Rocket...)	<5%	Cafés indépendants ou plus petits.

B. À quoi elles ressemblent ?

La Marzocco :



Synesso :



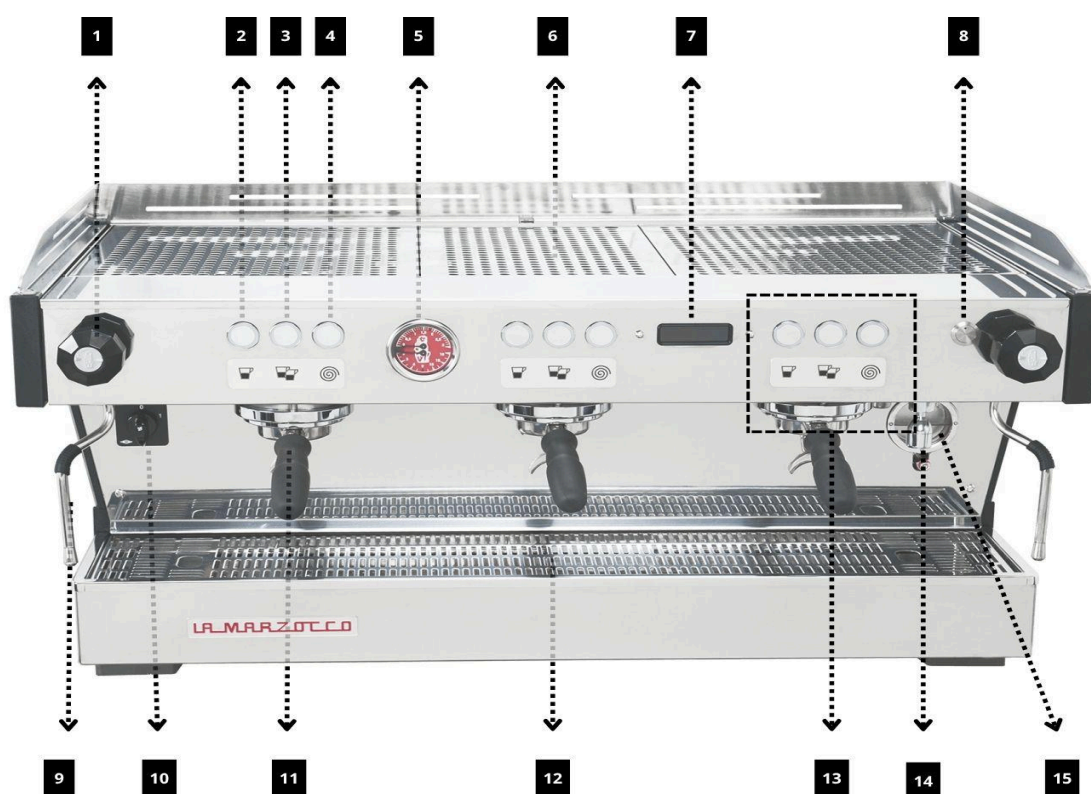
Slayer :



C. Mon guide d'utilisation de la machine à café

Voici mon guide d'utilisation d'une machine à café La Marzocco :

1. **Molette de réglage de la vapeur** : contrôle l'intensité de la buse vapeur
2. **Bouton pour 1 espresso** : lance une extraction automatique pour un seul café.
3. **Bouton pour 2 espressos** : lance une extraction automatique pour deux cafés simultanément (c'est celui qu'on utilise le plus en coffee shop)
4. **Bouton de flush** : permet de rincer le groupe café pour le nettoyer avant ou après une extraction. (à utiliser quand le porte-filtre est enlevé)
5. **Manomètre de pression** : mesure la pression de la chaudière ou de l'extraction, essentiel pour un bon espresso.
6. **Chauffe-tasses** : surface chauffante située au-dessus de la machine pour préchauffer les tasses.
7. **Panneau d'affichage du temps d'extraction** : indique la durée d'extraction pour contrôler la qualité du café.
8. **Bouton d'eau chaude** : distribue de l'eau chaude, souvent utilisée pour les thés ou les long black
9. **Buse à vapeur amovible** : sert à chauffer et faire mousser le lait grâce à la vapeur.
10. **Interrupteur principal** : permet d'allumer ou d'éteindre la machine à café.
11. **Porte-filtre** : support métallique où l'on place le café moulu avant l'extraction, que l'on fixe sur le groupe café.
12. **Grille d'égouttage** : récupère les liquides et les résidus qui tombent lors de la préparation.
13. **Groupe café** : partie de la machine où l'on fixe le porte-filtre et où l'eau passe pour extraire le café.
14. **Sortie d'eau chaude** : buse dédiée pour obtenir de l'eau chaude
15. **Viseur de niveau d'eau** : permet de vérifier le niveau d'eau dans la chaudière



C'est la machine que tu **verras le plus souvent dans les coffee shops en Australie**, et même dans le monde entier. Il est possible que tu ne l'utilise pas, en revanche, le principe est à **peu près le même d'une machine à l'autre**.

La seule grande différence concerne la **commande de la vapeur**. Chez La Marzocco, c'est une **molette qu'il faut savoir utiliser**, et non un levier comme sur la plupart des autres machines. La vraie différence, c'est qu'avec la molette, tu peux **contrôler la pression** : plus tu tournes la molette, plus la pression est forte. Sur les machines à levier, la vapeur est généralement **activée ou désactivée** (en haut c'est allumé, en bas c'est éteint), **sans réglage de puissance**.

2. Le moulin (grinder)

A. À quoi il sert

Le moulin permet de moudre les grains juste avant préparation. Le réglage de la finesse est essentiel :

- Trop fin → café trop fort ou amer.
- Trop grossier → café trop acide ou léger.

Le barista ajuste souvent le moulin plusieurs fois par jour (tu verras comment dans la partie "Comment régler son moulin"). il peut y avoir plusieurs moulins dans un coffee shop :

- **1er moulin** : café principal, souvent un blend (mélange) utilisé pour les expressos, cappuccinos, etc.
- **2e moulin** : autre variété, généralement un café single origine (d'origine unique), souvent réservé aux cafés noirs comme l'espresso ou le long black.
- **3e moulin** (parfois) : pour le café décaféiné.

B. Les marques les plus répandues en Australie

Marque	Part de marché estimée	Remarques principales
Mazzer	~40%	Robuste, très présent dans les coffee shops
Mahlkönig	~30%	Précis, très utilisé en cafés de spécialité
Eureka	~10%	Compact, idéal en moulin secondaire
Fiorenzato	~8%	Bon rapport qualité-prix, simple à utiliser
Anfim	~7%	Régulier, réglage facile

C. À quoi ils ressemblent



Mazzer : Pour l'utiliser, il suffit de placer le porte-filtre et d'appuyer vers l'avant pour activer la dose automatiquement (selon le modèle).

Mahlkönig : Pour l'utiliser, il suffit de placer le porte-filtre sous la sortie : un capteur le détecte et lance la mouture automatiquement. Une balance est directement intégrée pour un dosage précis.



3: Le tamper

A. À quoi il sert

Il sert à tasser le café dans le porte-filtre.

- **Tamper manuel** : c'est toi qui exerce la pression. Moins régulier.
- **Tamper automatique** : même force à chaque tasse.

Pour avoir une extraction régulière, il faut un tassage homogène. Trop fort ou trop faible, et le résultat sera raté.

B. À quoi ils ressemblent

Tamper automatique :



Tamper manuel :



2: Knock box

Petit bac pour vider les galettes de café usagées. On tape le porte-filtre contre la barre pour faire tomber le marc.

Peut être encastré dans le meuble ou être une version portable.

3: La jug / pichet à lait

Pichet à lait en inox pour chauffer et mousser le lait avec le steamer.

3 tailles principales :

- **Petite** : Pour 1 boisson small
- **Moyenne** : Pour 1 grande boisson ou 2 petites
- **Grande** : Pour plusieurs boissons (2 médiums ou 2 larges)

4: Verre doseur espresso

Ce petit verre sert à récupérer un shot d'espresso lorsque l'on utilise un porte-filtre à deux becs (ce qui est toujours le cas dans les coffee shops). Il permet de ne pas gaspiller le second shot si l'on n'a besoin que d'un seul.

5: Saupoudreurs

Pour ajouter du cacao ou de la cannelle sur certaines boissons comme les cappuccinos ou les hot chocolates.

6: Blue shuk

Chiffons spéciaux pour nettoyer la buse vapeur. Obligatoire à chaque utilisation. Ils doivent être jetés à la fin du service et remplacés. Dans certains coffee shops, ces chiffons sont lavés en machine et réutilisés.

7: Microfibres

Utilisées pour nettoyer le plan de travail, la machine, les surfaces en général.

V. La pratique

Tu sais maintenant tout pour enfin passer à la pratique. La vidéo qui suit devra être apprise par cœur, car c'est la routine que tu vas répéter à chaque préparation de shot

1. Préparer les espressos : la routine à maîtriser



2. Mousse son lait pour un latte art parfait

A. Les étapes du montage de ton lait

Avant de penser au **latte art**, ton lait doit être **parfait**. Tu peux être le meilleur barista du monde, mais si la texture n'est pas bonne, ton latte art ne fonctionnera pas.

Tu dois viser une texture qui ressemble à **de la peinture** : lisse, brillante, sans bulles.

Pas trop mousseux, pas trop liquide. Il faut trouver le bon équilibre. Ce qu'on veut, c'est une **micro-mousse** : fine, veloutée, qui se mélange facilement avec l'espresso.

Étape 1 : La texturisation (création de la mousse)

- Commence avec la **buse vapeur**.
- Incline légèrement ton pichet et place la buse vers le haut, à droite ou à gauche du pichet (selon ta prise en main).
- Plonge la buse juste sous la surface du lait. Tu dois entendre un petit "**pschit**", comme une feuille qui se déchire. C'est le signe que de l'air est bien incorporé.

Cette étape s'appelle le **stretching** : c'est là que la mousse se crée.

Plus tu laisses la buse à la surface, plus tu fais de mousse.

- Pour un **cappuccino**, tu gardes la buse à la surface un peu plus longtemps.
- Pour un **flat white**, fais-le moins longtemps, car tu veux moins de mousse.

Attention : quand tu incorpores de l'air, le lait monte. si tu veux plus de mousse comme pour un cappuccino, il faut donc que tu descendes progressivement ton pichet pour que la buse reste toujours en surface. Sinon, elle s'enfonce et tu ne créeras pas assez de mousse.

Étape 2 : Faire le tourbillon (homogénéisation)

Une fois que tu as ta mousse, il faut mélanger tout ça.

Plonge un peu plus la buse dans le lait (si elle n'est pas déjà bien dans ton lait) pour créer un petit **tourbillon** dans le pichet.

Ce mouvement mélange bien la mousse et le lait et te donne une texture **lisse, brillante** comme de la peinture. C'est exactement ce qu'il te faut pour dessiner.

Étape 3 : Chauffer le lait à la bonne température

- Chauffe ton lait jusqu'à environ **60–65 °C**.
- Pas plus, sinon tu perds la texture et le goût. (Sauf si le client te demande un « extra hot ».)

Au début, tu vas sûrement utiliser un thermomètre, c'est normal. Mais avec l'habitude, tu n'en auras plus besoin.

Astuce sans thermomètre :

Pose ta main sur le pichet. Quand ça commence à bien chauffer ta main, compte encore **3 secondes**, puis stoppe la chauffe.

Généralement, tu es pile dans la bonne zone.

Une fois que tu as atteint la bonne température, coupe la buse, mais ne retire pas tout de suite le pichet.

Attends bien que la vapeur soit complètement arrêtée, sinon tu risques de faire des bulles en surface et ruiner tout ton travail.

Étape 4 : Préparer ton lait pour le versement

Ton lait est prêt, mais avant de verser, fais deux petites choses :

- **Tape légèrement ton pichet** sur le plan de travail pour enlever les éventuelles grosses bulles en surface.
- **Fais tourner ton pichet** pour que la mousse et le lait se mélangent bien. Tu dois avoir une texture **brillante et lisse**, comme de la peinture.

Si ton lait a cet aspect-là, alors tu es prêt à verser et à faire ton latte art.

Si tu as bien suivi toutes ces étapes, tu es maintenant prêt à faire du latte art. La vidéo qui suit reprend toutes ces étapes une par une, pour que tu puisses bien visualiser à quoi ça ressemble en pratique.

Ne t'inquiète pas si tu n'arrives pas à avoir une bonne texture dès le début, ça prend du temps et demande de la pratique.

B. La vidéo du montage d'un lait parfait



Une fois que votre lait est bien texturé c'est le moment de passer du latte art !

3: Comment mousser les laits alternatifs

Je te mets en garde : **obtenir une texture parfaite avec les laits alternatifs, c'est clairement plus compliqué.** J'ai mis du temps à les maîtriser.

Quand tu passes une formation, tu t'entraîneras quasiment **que sur du lait de vache**, mais en vrai, en Australie, tu vas utiliser autant de **laits végétaux que du lait classique.**

Le problème, c'est que les laits végétaux **ne contiennent pas autant de matières grasses ni de protéines.** Leur moussage est donc plus complexe. Mais ne t'inquiète pas, je vais essayer de t'aider à les gérer au mieux :

A. Mes conseils pour bien mousser les laits végétaux :

1. **Incorpore plus d'air dès le début**, sinon tu auras du mal à obtenir une bonne texture.
2. **Arrête de chauffer un peu plus tôt que d'habitude, autour de 60 °C.** Le lait végétal continue à chauffer même après l'arrêt de la buse, donc s'il monte trop en température, tu risques de le brûler.
3. **Reste simple avec le latte art sur les laits végétaux.** Le rendu ne sera jamais aussi propre qu'avec du lait de vache, alors concentre-toi sur des formes basiques comme les cœurs et les tulipes.

B. Les laits les plus difficiles à travailler :

- Le lait sans lactose
- Le lait de soja

Certains coffee shops ajoutent un **mélange d'eau et de bicarbonate de soude** dans le lait de soja pour **réduire son acidité.**

Pourquoi ?

Parce que le lait de soja est naturellement acide, et lorsqu'il est mélangé avec un café acide, il peut **cailler** au moment de verser le latte art.

Personnellement, je ne recommande pas cette méthode :

Même en petite quantité, le bicarbonate **altère le goût final**, et favorise l'esthétique du café **au détriment de la qualité gustative.**

3: Le latte art

A. À quoi sert réellement le latte art ?

Le latte art, c'est la décoration de ton café. Au même titre qu'un plat en restauration, **il doit être bien présenté**.

En **Australie**, le latte art est **super important**... peut-être même un peu **trop**. Tu es vite jugé comme un **mauvais barista** si tu ne sais pas en faire, **même si ton café est bon**.

C'est en partie sur ton **latte art** que les coffee shops te jugeront pendant les **entretiens**.

B. Ce que tu dois garder en tête

Je vais t'expliquer toute la **partie théorique** sur le latte art ici, mais **attention** : c'est sûrement la partie qui demande **le plus de pratique**.

Il ne faut surtout pas perdre courage. Au début, ça ne ressemble à rien mais ce n'est pas grave, **il ne faut pas lâcher**.

Tout le monde y arrive finalement, alors pourquoi pas toi ?

Si tu écoutes mes **conseils**, tu vas progresser **plus vite**. Tout le monde fait les mêmes erreurs, et **crois-moi**, si tu arrives à les éviter, tu iras encore **plus loin, plus rapidement**.

C. Les latte arts les plus connus :

Le coeur : niveau de difficulté faible

La tulipe : niveau de difficulté faible

La rosetta : niveau de difficulté moyen

Le signe : niveau de difficulté difficile

D. La technique du latte art

Ne faites pas la même erreur que tout le monde : n'essayez pas de brûler les étapes. Apprenez à maîtriser un latte art à la fois.

Que ce soit en formation ou dans vos premiers jobs, il va falloir que tu t'entraînes plusieurs jours d'affilée sur **le même latte art**.

C'est **seulement en te forçant à faire ça** que tu vas réellement progresser.

Le premier latte art que tu dois absolument maîtriser, c'est **le cœur**.

C'est le **fondement de tous les autres motifs**. En le maîtrisant, tu acquiers les techniques nécessaires pour apprendre et réussir les figures plus complexes.

Pour bien comprendre comment fonctionne le latte art, imagine que tu tiens un **stylo**.

Tant que votre stylo est loin de la feuille, **aucun trait ne se dessine**. Mais dès que la **pointe touche la feuille**, le dessin commence à apparaître.

C'est **exactement pareil avec le latte art** : plus le **bec de votre pichet est proche de la surface du café**, plus le dessin va se former clairement.

Si tu es trop haut, le lait va juste s'enfoncer dans le café sans créer de motif. Si tu es bien bas, **le lait reste en surface** et c'est là que votre forme apparaît. Quand tu verses de plus haut, c'est le **lait liquide** qui entre dans l'espresso. Il se mélange avec le café, mais ne dessine rien.

Par contre, quand tu te rapproches de la surface avec ton pichet, c'est la **mousse** (la micro-mousse) qui commence à **se déposer doucement sur le dessus** du café.

Et c'est **cette mousse-là** qui permet de dessiner.

Donc :

- **De loin = lait liquide** → il pénètre le café, pas de dessin.
- **De près = mousse** → elle reste en surface, et c'est là que ton latte art apparaît.

C'est ce jeu entre **lait** et **mousse**, entre **hauteur** et **proximité**, qui te permet de contrôler ce que tu dessines dans ta tasse. Trop souvent, on essaie de dessiner trop tôt ou on ne remplit pas assez la tasse. Mais **sans une bonne base, ton dessin ne ressortira pas**. Il faut d'abord bien intégrer le lait, **puis** faire ton motif au bon moment.

E. Les deux grandes étapes du latte art

1. **L'incorporation du lait** : Au début, tu verses de plus haut pour que le lait se mélange à l'espresso. Cette étape sert à remplir la tasse et à créer une base uniforme. L'objectif, c'est de verser avec un débit maîtrisé pour ne pas casser la crema, tout en faisant de **légers mouvements circulaires** avec ton pichet, sans toucher les bords de la tasse. Ta tasse doit être légèrement inclinée. Une fois que le lait atteint environ **la moitié de la cup**, tu peux passer à l'étape du dessin.
2. **Le dessin** : Quand ta tasse est à moitié remplie, tu rapproches ton pichet de la surface. Tu viens **au contact** du café, en posant légèrement ton pichet sur le bord de la tasse. C'est là que la mousse commence à **se déposer sur la crema**, et que le dessin peut apparaître.
Pendant que tu verses, tu redresses progressivement ta tasse, et ton pichet suit le mouvement. Une fois la tasse bien droite, tu peux **remonter légèrement ton pichet** pour affiner le filet de lait et **"couper" ton dessin**.

F. La vidéo explicative du coeur

Pour faire un cœur en latte art :

Commence avec la **tasse légèrement inclinée** vers toi. Tu verses doucement pour remplir le fond de la tasse en diagonale.

Quand ton **pichet arrive au niveau de la tasse**, tu n'as plus qu'à **redresser la tasse et le pichet en même temps**, tout en augmentant **légèrement le débit**.

Une fois proche de la surface, la mousse commence à sortir et forme un **rond blanc** au centre. Tu continues à verser sur place pour agrandir le rond.

Quand il est assez gros, tu **relèves un peu le pichet** et tu **traverses le rond d'un petit coup sec** vers l'avant pour faire la pointe.

Et voilà, ton cœur est prêt !



G. La vidéo explicative de la Tulipe

Une fois que tu as rempli la tasse à moitié (comme pour le cœur), tu viens au contact, pichet bien proche de la surface.

Tu verses un **premier petit rond** de mousse, puis tu arrêtes le flux un court instant, tu recules légèrement ton pichet et tu recommences un **deuxième rond**, juste au-dessus du premier.

Tu répètes ce geste autant de fois que tu veux pour empiler plusieurs couches (2, 3, voire plus).

À la fin, tu **remontes légèrement ton pichet** pour créer un filet fin, et tu "**coupes**" d'un **coup sec** vers l'avant pour lier les formes ensemble. Et voilà ta tulipe.



H. La vidéo explicative de la Rosetta

C'est une des figures les plus techniques, mais aussi les plus belles.

Comme toujours, tu remplis la tasse à moitié, puis tu viens au contact.

Tu commences à verser doucement, puis tu fais des **mouvements en zigzag** avec ton poignet.

Le détail important, c'est que tu fais ces zigzags **pendant que tu avances dans la tasse**, mais aussi **quand tu recules**.

Tes mouvements restent les mêmes : rapides et réguliers, peu importe si tu vas vers l'avant ou vers l'arrière.

C'est ce va-et-vient combiné au zigzag qui va former les feuilles de la rosetta.

Une fois arrivé au bout, tu relèves un peu ton pichet pour affiner le filet, et tu **traverses en ligne droite** pour couper la figure. Et là, ta rosetta prend vie.



I. Techniques pour s'entraîner au latte art à domicile

Je le répète encore une fois : ne t'attends pas à réussir du premier coup.

Oui, certaines personnes ont plus de facilité que d'autres, ce qui, pour ma part, n'a pas du tout été le cas.

Mais que tu aies des facilités ou non, il te faudra **beaucoup de pratique** pour maîtriser le bon débit, la bonne gestion de la tasse, le remplissage, et surtout le mouvement précis du pichet.

Le latte art, c'est l'une des choses les plus satisfaisantes à faire quand tu sais le maîtriser. Mais c'est aussi l'une des plus frustrantes quand tu n'y arrives pas.

Alors, ne perds pas patience : **c'est uniquement l'entraînement qui fera la différence**, pas une technique miracle.

Pour prendre de l'avance avant ta formation, tu peux t'entraîner avec une tasse, un pichet et de l'eau.

Travaille ton débit, répète encore et encore tes gestes, jusqu'à ce qu'ils deviennent naturels. Comme ça, quand la formation ou ta première expérience arrivera, tu seras déjà bien préparé.

Reprends les mêmes mouvements que tu as vus dans les vidéos et répète-les encore et encore. Certains Asiatiques, pendant leur formation, ne s'entraînent qu'avec de l'eau pendant plusieurs jours avant de passer au lait.

J. Vidéo technique de Zorro : comment rattraper un latte art raté ?

Même après 8 mois d'expérience et en étant barista manager, ça m'arrive toujours de louper des latte arts. Que ce soit à cause de mon lait qui n'est pas parfait ou juste une erreur de concentration pendant mon pouring... bref, ça arrive à tout le monde.

Mais il existe une méthode pour rattraper un latte art raté, et crois-moi : à tes débuts tu vas souvent l'utiliser.

Il faut bien que tu te mettes en tête que tu vas faire des centaines de cafés par jour, et que **chaque café que tu sers à un client doit être bien présenté.**

Oui, parce que peut-être que pour toi ce n'est pas important de louper 1 café sur 5 ou même 1 café sur 100, mais c'est une erreur de penser comme ça. **Ton client, lui, c'est peut-être le seul café qu'il va prendre de la journée.** Il l'a payé, et crois-moi, il peut vite se faire un avis sur le coffee shop où tu travailles juste à cause de la présentation.

Attention, je ne dis pas que tous tes cafés doivent être parfaits, surtout pas au début. On n'est pas des robots.

Par contre, si tu rates ton latte art, pas de soucis : au lieu de le servir comme ça, tu peux utiliser la **“Technique du Zorro”**.

Oui, c'est moi qui viens de l'appeler comme ça, ça n'a pas vraiment de nom, mais ça lui va bien :

Ile consiste à prendre un stylet à latte art ou un objet fin (comme le bout de ton thermomètre), et à tracer un zigzag en forme de Z, puis à remonter en ligne droite vers le haut, au milieu de ton Z, sur ton latte art raté, comme je te montre dans la vidéo ci-dessous :



K. Vidéo : Technique SPIN

Pour réaliser un joli latte art, il faut du **contraste**, c'est-à-dire une base assez foncée comme le café ou le chocolat chaud. Cela permet que la couleur blanche du lait crée une forme nette et une belle séparation des couleurs lorsque tu fais ton latte art.

Avec certaines boissons, ce n'est pas le cas, comme le **chai latte**. Mais il existe une technique que j'ai appelée le **spin** (oui, c'est moi qui ai nommé cette technique parce qu'elle n'a pas vraiment de nom).

Le but, c'est de **saupoudrer ton chai de cannelle en faisant une ligne fine et droite au milieu de la boisson**. Une fois la cannelle bien déposée, il suffit de poser la tasse sur un support qui glisse bien, comme une sous-tasse ou la drip tray (grille égouttoir), puis de faire tourner la tasse pour créer une sorte de spirale.

Le rendu est très joli et c'est très facile à faire, comme je te montre dans la vidéo ci-dessous:



4: Comment Régler son moulin

A. Ton rôle de barista

Cette partie va sûrement te paraître compliquée parce qu'il y a des chiffres, mais en réalité ce n'est pas le cas. Quand tu l'auras fait au moins une fois, ça te paraîtra très simple.

En tant que barista, tu vas être amené à **réglér un moulin** pour que vos shots d'espresso soient parfaits ni trop amers, ni trop acides mais **bien équilibrés**.

C'est généralement le **barista qui ouvre le matin** qui s'en occupe. Au début, ce sera peut-être le **barista manager** qui le fera, mais si **tu apprends à le faire dès maintenant**, ce sera un vrai avantage pour toi.

B. Comprendre les bases

Il faut savoir que le réglage du moulin ne se fait pas **qu'une seule fois dans la journée**. Même si on le règle le matin, il peut être nécessaire de le **réajuster plusieurs fois**, car **plusieurs facteurs** influencent l'extraction :

- l'humidité de l'air,
- la température ambiante,
- la fraîcheur du café,
- le niveau de café restant dans la trémie,

Tous ces éléments peuvent modifier la façon dont le café s'extraie. C'est pour ça qu'un bon barista garde toujours un œil sur ses shots pendant la journée.

Tu dois comprendre ces **3 points essentiels** pour bien savoir régler ton moulin :

1. La granulométrie :

C'est tout simplement la taille de la mouture.

- Plus la mouture est fine, plus l'eau va galérer à passer → extraction longue.
- Plus elle est grossière, plus l'eau va passer vite → extraction courte.

Le but du réglage moulin, c'est justement de jouer là-dessus pour que ton shot sorte ni trop vite, ni trop lentement.

Une image qui va t'aider à mieux comprendre : Imagine du sable et de l'eau :

- Si c'est du **sable très fin**, l'eau passe plus difficilement et donc **plus lentement**.
- Si c'est du **sable grossier**, l'eau s'écoule plus facilement entre, donc plus **rapidement**.

2. Le temps d'extraction

C'est le temps que l'eau met pour traverser le café et sortir dans ta tasse.

En général, tu vises entre **25 et 31 secondes** pour un espresso classique.
Mais ça dépend toujours de la recette propre à chaque coffee shop.

Le temps d'extraction recommandé est souvent affiché **directement sur le moulin**, donc pense à le vérifier avant de lancer tes shots.

- **Trop rapide** → shot **sous-extrait** : goût acide, léger, pas ouf.
- **Trop lent** → shot **sur-extrait** : goût amer, sec, trop fort.

3. Le grammage du café (en g)

C'est le poids de café moulu que tu mets **dans le porte-filtre**.

En général, pour un double espresso, tu es autour de **16 à 21 g** ça dépend encore une fois de la recette utilisée.

Comme tu l'as vu dans la vidéo de la routine café, **on pèse très souvent le café dans le porte-filtre**, parce que les moulins ne sont pas toujours précis.

Bien sûr, quand tu es en rush, on **saute parfois cette étape** parce qu'elle prend du temps.

4. Bonus : le tassage

Si tu as un tamper manuel, tu dois appuyer avec environ **15 kg de pression** sur le café moulu pour former une galette bien compacte.

Bon courage pour savoir si tu le fais bien... C'est pour ça que je disais : **le tamper manuel, ce n'est pas fou**.

Avec un tamper automatique, c'est plus simple : la pression est déjà réglée à 15 kg, tu n'as rien à faire.

⚠ Si une seule de ces étapes est mal faite, tes shots ne seront pas bons.
C'est comme une recette de gâteau :

Si on te dit qu'il faut 300 g de farine, 50 g de beurre et 3 œufs, mais que tu mets seulement 200 g de farine, ton gâteau sera déséquilibré.

C. Comment régler son moulin

Le matin, tu vas allumer ta machine et faire couler un double espresso dans chacun des 3 porte-filtres, sans trop regarder les paramètres. Une fois que c'est fait, tu recommences, mais cette fois tu regardes deux choses :

- tu t'assures de bien avoir entre 16 et 21 g de café dans ton porte-filtre (selon la recette café),
- Tu tasses ton café puis tu regardes le temps affiché sur ta machine.

Si ton temps est entre 25 et 31 secondes, bingo, pas besoin de changer la granulométrie de ton moulin.

Si ce n'est pas le cas, tu vas devoir l'ajuster !

Pour changer la granulométrie de ton moulin, c'est très simple :

- Si le temps est en dessous de 25 secondes, tu dois resserrer ton moulin pour avoir une mouture plus fine, ce qui ralentira l'eau et allongera le temps d'extraction.
- À l'inverse, si le temps est au-dessus de 31 secondes, tu desserres ton moulin pour avoir une mouture plus grossière, ce qui accélérera l'eau à travers ta galette de café.

Pense à l'analogie du sable : plus ton sable est fin, plus l'eau met du temps à passer, et plus ton sable est gros, plus l'eau s'écoule rapidement.

Pour changer la granulométrie de ton moulin, il suffit de tourner une molette dessus. Selon la marque du moulin, cette molette peut être à différents endroits, parfois tu as même une vis à desserrer. Certains moulins sont très sensibles à ces réglages, d'autres un peu moins. Tu vas vite t'y habituer selon l'endroit où tu travailles.

E. tips à savoir :

- La granulométrie de ton moulin varie avec des chiffres de 1 à 15 par exemple. Entre ces chiffres, tu as des crans délimités, pas des petites barres. Ne commence pas à passer de chiffre en chiffre, c'est trop gros écart, tu fais 2 ou 3 crans, pas plus.
- En général, le moulin n'est jamais trop déréglé sauf si une personne qui ne sait pas faire la touché. Donc le matin, tu verras que les temps seront souvent entre 25 et 31 secondes. Et si ce n'est pas le cas, c'est souvent proche de 23/24 ou 32/33.
- Plus les secondes sont éloignées, que ce soit plus de 31 ou moins de 25, plus tu ajustes ton moulin. Si tu as un temps à 40 secondes, n'hésite pas à tourner 4 ou 5 crans.
- Super important : à chaque fois que tu changes la granulométrie de ton moulin, tu jettes la prochaine galette de café, car il y a toujours des résidus de ton ancienne mouture et ça fausse ton résultat.
- Une fois que tu as jeté ta galette, tu refais ce que tu as vu avant : le bon grammage, tu tasses, tu fais couler ton café, et tu refais ça sur les 3 têtes de ta machine. Si tous tes temps sont entre 25 et 31, c'est bon, ton moulin est réglé.

5: Nettoyage de la machine

A. Ton rôle

À chaque fin de service, tu seras en charge de réaliser une routine de nettoyage de la machine. Ce nettoyage doit être fait **sans exception** à chaque fois. Les coffee shops ont parfois leurs propres méthodes, mais ce sera quasiment toujours la même façon de faire, avec quelques exceptions près.

Je vais te donner, étape par étape, ce que tu dois faire pour pouvoir les réaliser correctement.

B. Les étapes de la routine de nettoyage de la machine espresso

Important : Le nettoyage se fait tête par tête et commence généralement avant la fermeture pour gagner du temps. Garde toujours une tête non nettoyée au cas où des cafés de dernière minute arriveraient ; tu pourras la nettoyer juste avant de fermer le shop.

1. Préparation

- Tu as 3 têtes sur ta machine. Commence par la première.
- Enlève le porte-filtre de la tête.

2. Nettoyage des porte-filtres et tamis

- Mets les porte-filtres dans un récipient avec de l'eau chaude et un produit détergent spécifique pour machines à café (détergent pour groupe espresso).
- Dévisse les tamis des porte-filtres.
- Nettoie les tamis à la main avec de l'eau chaude.
- Nettoie à la brosse ou au chiffon l'intérieur des porte-filtres (sans les tamis).

3. Nettoyage des groupes (têtes)

- Remets les tamis dans les porte-filtres, revisse-les bien.
- Prends un porte-filtre spécifique **fermé** (sans trous), ajoute **1/10 de cuillère à café** de poudre nettoyante dans le filtre (très peu).
- Insère ce porte-filtre sur la tête de la machine.

4. Lancement du programme de nettoyage

- Lance le programme de nettoyage sur cette tête avec la poudre.
- Généralement, il faut appuyer simultanément sur les deux boutons aux extrémités pendant environ 3 secondes (cela peut varier selon les machines).
- Le programme fera passer de l'eau chaude sous pression avec la poudre pour nettoyer l'intérieur.

5. Rinçage du porte-filtre

- Retire le porte-filtre, rince le soigneusement à l'eau claire.
- Remets-le sur la tête.

6. Deuxième cycle

- Relance une deuxième fois le programme de nettoyage, cette fois uniquement à l'eau claire, pour bien rincer les restes de poudre et saletés.

7. Répéter sur les autres têtes

- Une fois la première tête terminée, répète les étapes 1 à 6 sur la deuxième, puis sur la troisième tête.

8. Nettoyage des porte-filtres

- Rince tous les porte-filtres que tu as laissés dans la solution détergente, à l'eau claire.
- Remets-les sur la machine ou range-les proprement.

9. Nettoyage de la grille égouttoir

- Enlève la grille égouttoir sous les têtes.
- Nettoie-la à l'eau chaude avec une éponge ou un chiffon.
- Remets-la en place une fois propre.

10. Nettoyage extérieur de la machine

- Nettoie tout l'extérieur de la machine, en particulier les zones où il y a eu des projections de lait ou de café.
- Essuie bien avec un chiffon humide.

11. Nettoyage des buses vapeur (steam wands)

- Passe de l'eau chaude à travers les buses vapeur.
- Nettoie-les à l'aide d'un chiffon humide.
- Si du lait est séché dessus, gratte délicatement avec une petite cuillère ou un outil adapté avant de nettoyer au chiffon.

12. Nettoyage du plan de travail et gestion des déchets

- Nettoie tout ton plan de travail.
- Vide toutes les poubelles.

13. Gestion du frigo et mise en veille

- Vérifie et remplis le réfrigérateur en lait si nécessaire.
- Mets la machine en veille ou mode éco (selon la machine).
- Souvent, ce mode s'active en appuyant sur les deux boutons de gauche en même temps (varie selon modèle).

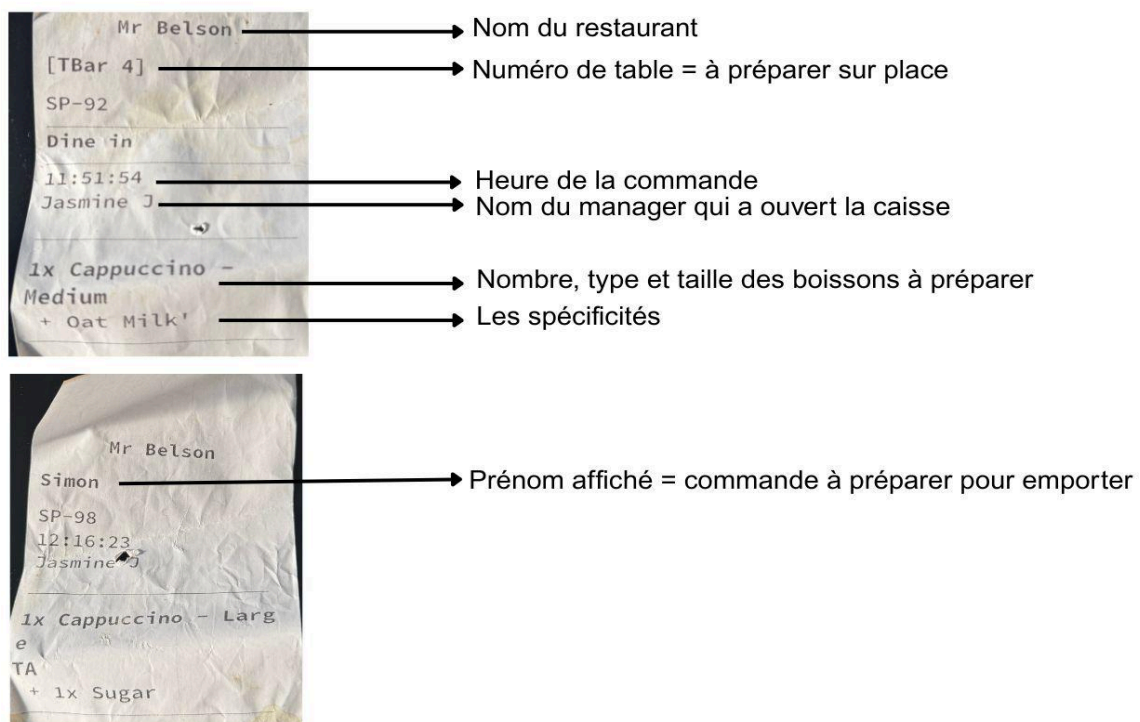
6: À quoi ressemblent les tickets de commande ?

Pour être un barista efficace, il faut que tu saches lire les tickets de commande.

Ce n'est pas compliqué, mais autant apprendre à le faire **avant d'arriver en Australie**, car ce n'est pas quelque chose que tu apprendras pendant une formation physique.

Et crois-moi, pendant les périodes de rush, il ne faudra surtout pas que tu restes planté à déchiffrer le ticket pendant trois heures. Si tu veux éviter les retards, **tu dois savoir en un coup d'œil** ce que tu dois faire.

Je vais te montrer **des exemples de tickets** du restaurant où je travaille, pour que tu aies **des cas concrets** et que tu puisses vraiment t'y préparer. (désolé pour la propreté des tickets)



⚠ Attention :

- **Ne pas oublier de vérifier si la commande est à emporter ou sur place.** C'est une erreur fréquente qui fait perdre du temps et entraîne du gaspillage.
- **Regarde bien le nombre de boissons à préparer.** Parfois, il y a "3x" avant une boisson ça veut dire qu'il faut la faire **trois fois**.
- **Chaque boisson peut avoir plusieurs spécificités**, par exemple : *sucre*, *weak*, *soy*, etc. Lis bien **toutes** les indications.

V. Les liens utiles

Tu veux progresser rapidement en espresso, lait, extraction, latte art ou encore mieux comprendre l'univers du café de spécialité ? Voici une sélection de ressources **gratuites** (et une payante) que tu peux consulter :

Chaînes YouTube à suivre :

1.  [@LanceHedrick](#)

Un expert du café technique, passionné, un peu geek et très pointu. Idéal pour comprendre la science derrière l'espresso, les réglages, les ratios, etc.

2.  [@EmileeBryant](#)

Ancienne championne de latte art, elle partage ses astuces de manière claire, pédagogique et accessible.

3.  [@Goldenbrown.coffee](#)

Une chaîne australienne centrée sur l'esprit barista, la réalité du métier, les tests produits et une belle vibe café.

4.  [@MaxiCoffee](#)

Chaîne française très complète pour apprendre les bases du café, des machines, des moulins, et des techniques barista. C'est clair, bien produit, et accessible même aux débutants.

Vidéo grand public à ne pas manquer

-  [C'est pas sorcier – Le café](#)

Un excellent épisode qui explique **l'origine du café, la production, la torréfaction**, le tout avec une approche simple et pédagogique. Parfait pour comprendre d'où vient ce que tu sers chaque jour.

Livre recommandé

Le Café c'est pas sorcier – Sébastien Racineux & Chung-Leng Tran

Un guide ultra-complet pour comprendre tous les aspects du café de spécialité : histoire, extraction, machine, mouture, recettes, latte art, etc.

Beaucoup d'images, facile à lire, parfait pour les débutants comme les passionnés.

Merci

Merci de tout cœur pour ta confiance.

Tu viens de faire un vrai premier pas concret vers ton aventure en Australie, et je suis vraiment heureux de pouvoir t'accompagner dans ce projet.

Devenir barista là-bas, ce n'est pas seulement apprendre à faire un bon café. C'est aussi comprendre la culture du café en Australie, savoir ce que les employeurs attendent, maîtriser les bons gestes, le vocabulaire pro en anglais, et surtout, réussir à te démarquer dès les premières candidatures.

Dans cette e-formation, tu trouveras tout ce qu'il te faut pour être prêt(e) dès ton arrivée. Avance à ton rythme, prends le temps de pratiquer autant que possible,

Je serais ravi d'avoir ton retour sur le contenu : ce que tu as aimé, ce qui t'a été utile, ou ce que je pourrais améliorer.

Et si tu as la moindre question ou besoin d'un coup de main, n'hésite pas à me contacter !

 **Email** : contact@lecafeologue.com

 **TikTok** : @lecafeologue