

# SERVICE D'UN CAFÉ À LA MACHINE

## 1. TERMINOLOGIE :

- **CAFE EXPRESSO** : Petit café, servi en petite tasse, préparé à la machine ; une dose de 7 à 9 grammes de café, extrait avec une eau filtrée, sous une pression d'environ 9 bars. On y ajoute généralement du sucre, pour profiter pleinement de l'arôme de l'expresso.
- **EXPRESSO LUNGO (CAFE LONG)** : Grand café, servi dans une grande tasse, préparé à la machine. Même dose de café et même préparation que l'expresso, mais la quantité d'eau est de 50-60 ml.
- **CAFFE LATTE OU LATTE MACCHIATO**: Un grand lait chaud moussé et servi dans un verre, auquel on ajoute doucement un expresso (petite tasse), afin qu'il reste en suspension à la surface du lait.
- **CAPUCCINO** : Un expresso, servi dans une grande tasse, sur lequel on verse du lait chaud moussé.
- **CAFE AMERICAIN** : Café expresso, allongé d'eau chaude, servi dans une grande tasse.

## 2. DESCRIPTION DU MATERIEL



1. MACHINE A EXPRESSO (2 GROUPES)
2. MOULINS A CAFE MINUTE (PETITE TASSE ET GRANDE TASSE)
3. TIROIR A MARC
4. SUPPORT DE PORTE-FILTRE
5. TAMPER
6. PORTE-FILTRES (1 SORTIE ET 2 SORTIES)
7. PANNEAU DE COMMANDE
8. LEVIER DE VAPEUR (HAUT = IMPULSION // BAS = CONTINU)



## Le moulin à levier

Un autre type de moulin à café est celui présenté ci-contre.

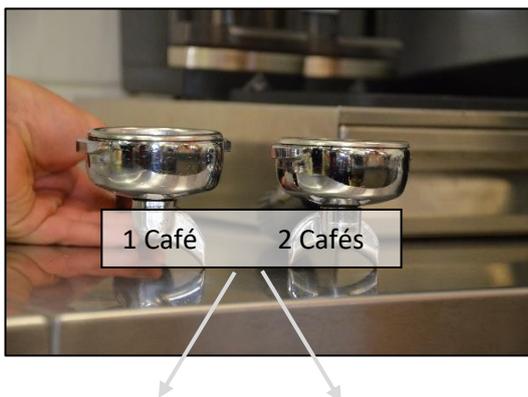
Il se compose des éléments suivants :

1. Réservoir à café
2. Moteur et meules
3. Réservoir à café moulu
4. Tamper intégré
5. Support de porte-filtre
6. Plateau de récupération

### **3. REALISATION D'UN CAFE EXPRESSO ET EXPRESSO LUNGO.**

(LA TECHNIQUE EST IDENTIQUE ; SEULS CHANGENT : LA TAILLE DE LA SOUS-TASSE, DE LA CUILLERE ET DE LA TASSE)

1. CHOISIR LE PORTE-FILTRE ADEQUAT (1 OU 2 CAFES ), LE POSER SUR LE SUPPORT DU MOULIN ET ACTIONNER LE LEVIER VERS L'AVANT AUTANT DE FOIS QUE DE CAFES DESIRES (1 OU 2 FOIS)



2.



1 CAFÉ : 1 DOSE

2 CAFÉS : 2 DOSES

----

**Pas plus - Pas moins**

**!!! Tirer le levier  
jusqu'en butée !!!**

5. PRESSER LE CAFE DANS SON FILTRE A L'AIDE DU  
TAMPER



**!!! VEILLER A L'HORIZONTALITE DE LA SURFACE !!!**  
**(SUIVRE LA MARQUE A L'INTERIEUR DU FILTRE)**





7. À L'AIDE DU CREUX ENTRE LE POUCE ET L'INDEX, BALAYER LE CAFE MOULU QUI SE TROUVERAIT SUR LE BORD DU PORTE-FILTRE



8. ENGAGER LE PORTE-FILTRE SUR LE SUPPORT EN LE PRESENTANT A  $\pm 45^\circ$  VERS LA GAUCHE...



9. ... ET SERRER **FORTEMENT**



10. PLACER LA TASSE DE CONTENANCE CORRESPONDANT AU PRODUIT CHOISI, SOUS LE(S) BEC(S) DU PORTE-FILTRE

11. SELECTIONNER LE PRODUIT ET LA QUANTITE SOUHAITEE, ET PRESSER LE BOUTON ADEQUAT. →

12. PENDANT CE TEMPS, PREPARER LA SOUS-TASSE, LA CUILLERE, LE POT A LAIT, LE SUCRIER ET LES MIGNARDISES SUR UN PLATEAU DE SOMMELIER (OU DEVANT LE CLIENT, DANS LE CAS D'UN SERVICE AU COMPTOIR)



13. DEPOSER DEVANT LE CLIENT EN N'OUBLIANT PAS DE PRESENTER TOUTES LES ANSES A SA DROITE.

#### **PRESENTATION DU CAFE :**



- SOUS-TASSE ADEQUATE
- CUILLERE AU-DESSUS, ORIENTEE VERS LA DROITE OU INCLINEE VERS LE BAS
- SUCRIER BIEN FOURNI (ASSORTIMENT DE SUCRES, EDULCORANTS,...), SUR ASSIETTE Ø 10CM + DENTELLE
- POT A LAIT SUR SOUS-TASSE ADAPTEE (LE POT A LAIT DOIT ETRE STABLE)
- ASSIETTE A PAIN + DENTELLE AVEC QUELQUES MIGNARDISES OU BISCUITS EMBALLES ( !! FACE COMMERCIALE VISIBLE, PAS LE DESSOUS DE L'EMBALLAGE !! )

**4. DEBARRAS DU PORTE-FILTRE POUR LE CAFE SUIVANT :**

14. DESSERRER LE PORTE-FILTRE DE LA DROITE VERS LA GAUCHE



15. RETOURNER LE PORTE-FILTRE AU-DESSUS DU BAC A MARC... →



16. ...EN LE FRAPPANT CONTRE LA BARRE METALLIQUE CAOUTCHOUTEE...



19. À L'AIDE DU PINCEAU,  
NETTOYER LE PORTE-FILTRE  
DU MARC RESTANT



20. REPLACER LE PORTE-FILTRE SUR LA MACHINE, POUR EVITER LES DEPERDITIONS DE CHALEUR