



3 LE SUR-MESURE DE LA PRÉPARATION TECHNIQUE A LA CONSOMMATION

REF/ N3BTC

PROFESSIONNALISER LE SERVICE DU THÉ ET DU CAFÉ GRÂCE AUX ACCESSOIRES POUR SE DISTINGUER ET VALORISER LA DÉGUSTATION

OBJECTIFS:

- Apprendre les différentes techniques et préparations des thés et cafés pour valoriser son service
- Se différencier grâce à une présentation et un service innovant
- Démontrer une maîtrise parfaite du service
- Être à l'aise face à tout type de clientèle y compris pour des cafés et thés spéciaux

EFFECTIF:

2 MINI-10 MAX

(2j/14h)



SPÉCIALISTE
SALON DE THÉ
COFFEE SHOP
SOMMELIER



CONSEILLER
VENDEUR
RESPONSABLE
RAYON



NÉGOCIANT
DISTRIBUTEUR



ARTISAN
DU GOÛT
RESTAURATEUR

PROGRAMME

Savoir l'essentiel du thé et du café, variétés, styles et terroirs

Maîtriser l'art de préparer et servir le thé et le café

Connaître les théières et services à thé, histoire de la tradition à la modernité

Les services en terre cuite, céladon, porcelaine, verre.

Savoir identifier les accessoires indispensables pour distinguer son offre : plateau, cuillère, boîte, choisir sa tasse

Maîtriser l'utilisation des différents accessoires et expliquer leur utilité

Pratiquer la préparation du café infusion douce et siphon

Pratiquer et maîtriser la préparation du thé fouetté matcha

Créer le show dans la présentation, préparation et service du café, du thé ou de l'infusion pour en faire un moment inoubliable

MODALITES PEDAGOGIQUES:

Présentation de powerpoint

Atelier pratique, manipulation de divers outils, guide sensoriel

Jeux de rôles, mise en situation d'argumentation, vente

Remise de support de cours sur clé USB remise par Christine Lambard DTAT

Validation des acquis, fiche dégustation-verbalisation, Quiz

Test évaluation des acquis par QCM à l'issue de la formation

