



5 AU DELÀ DE LA DÉGUSTATION THÉS - CAFÉS ARGUMENTATION, LEGISLATION & ANGLAIS COMMERCIAL

REF/ N5BC

CONNAÎTRE DES RECETTES CAFÉS NOIRS CHAUDS – CAFÉS NOIRS FROIDS – CAFÉS AU LAIT – CAFÉS GLACÉS – CAFÉS ALCOOLISÉS POUR VENDRE DIFFÉREMMENT

OBJECTIFS:

- Être capable de proposer une différenciation
- Renouveler l'offre avec des recettes essentielles, temporelles, voyages ou cafés desserts, pour donner envie au client
- Être à l'aise dans la préparation des différentes recettes
- Proposer une carte de cafés avec une émotion dans la consommation

EFFECTIF:

2 MINI-10 MAX

(1,5j/10h)



SPÉCIALISTE
SALON DE THÉ
COFFEE SHOP
SOMMELIER



CONSEILLER
VENDEUR
RESPONSABLE
RAYON



NÉGOCIANT
DISTRIBUTEUR



ARTISAN
DU GOÛT
RESTAURATEUR

PROGRAMME

Savoir l'essentiel du café, variétés et styles

Choisir les styles selon la recette souhaitée

Connaître le matériel et savoir l'utiliser : machine espresso, cafetière à piston, cafetière carafe, aéropress, siphon, cezve, cafetière italienne

Maîtriser l'art de préparer et servir le café cocktail

Protocoles de préparation des recettes :

- Essentielles : Cappuccino – Caffè latte – Macchiato – Moka – Espresso – Ristretto – Lungo – Americano
- Actuelles : Espresso crème – Espresso glacé – Frappé choco-menthe – Moka glacé
- Voyages : Café Touba – Café Scandinave – Café Turc – Café indien Madhalay – Café Ethiopien
- Dessert : Affogato – Mapple pecan – Cherry berry – Latte glacé à l'érable
- Cafés alcoolisés : Irish coffee – Brûlot Cognac

Identifier les points clé d'une carte café réussie pour donner envie de goûter

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

