



# 1 LES BASES DU THÉ - CAFÉ POUR MIEUX VENDRE

REF/ N1BT

MAÎTRISER LA DÉGUSTATION POUR MIEUX CHOISIR ET VENDRE SES THÉS

## OBJECTIFS:

- Connaître les différents types de dégustation par style de thé
- Connaître l'univers de la dégustation du thé par la vue, le parfum, le goût et le toucher
- Savoir parler des thés à la clientèle selon leur famille aromatique
- Créer des images et des accords pour donner envie au client

EFFECTIF:

2 MINI-10MAX

(1j/7h)



SPÉCIALISTE  
SALON DE THÉ  
COFFEE SHOP  
SOMMELIER



CONSEILLER  
VENDEUR  
RESPONSABLE  
RAYON



NÉGOCIANT  
DISTRIBUTEUR



ARTISAN  
DU GOÛT  
RESTAURATEUR

## PROGRAMME

Le contexte pour bien déguster

Les différents types de dégustation par style de thé

La dégustation à l'achat, cupping et recherche de défaut

La dégustation analytique versus intuitive

Le goût du thé chez le client

Méthodologie visuelle

Méthodologie olfactive

Méthodologie gustative

Méthodologie tactile

Les familles d'arômes et les thés concernés

Les styles de thé et leurs arômes

Le vocabulaire simple et gourmand pour mieux s'exprimer et mieux vendre

Images mentales d'accords pour donner envie au client

## 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

