



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

REF/ N3AT

MAÎTRISER L'ART DU BLENDING, LA CREATION DE THÉS POUR PERSONNALISER ET DYNAMISER SON OFFRE

OBJECTIFS:

- Apprendre la diversité des thés, plantes, fleurs, fruits, arômes et marier leur saveurs, textures, puissance et parfums
- Connaître les bases de l'aromatization et de la décoration
- Découvrir les bases de la réglementation autour du thé, arômes et autres ingrédients
- Connaître les grands segments et clé d'entrée du marché du thé assemblé
- Utiliser un vocabulaire gourmand simple et accessible

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, variétés, styles et terroirs

Connaître les comportements gustatifs des plantes, fleurs, fruits, arômes

Déguster et identifier les caractéristiques de chaque style de thé, déterminer les bases d'assemblages

Connaître les familles aromatiques par types de thé

Découvrir et manipuler l'aromatization basique

Définir la cible thé souhaité pour composer les assemblages

Savoir verbaliser ses sensations lors des dégustations pour mieux retranscrire les vertus de l'assemblage au client

Connaître la réglementation, conservation, l'essentiel de la communication, codes d'étiquetage

Connaître les certifications (avantages et contraintes), labels bio, biodynamie, commerce équitable pour

identifier les atouts de mon offre

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

