



4 APPROCHE SENSORIELLE & ÉMOTIONNELLE THÉS-CAFÉS

REF/ N4AC

MAÎTRISER LA DÉGUSTATION SENSORIELLE DU CAFÉ POUR SAVOURER, PARTAGER ET MIEUX VENDRE

OBJECTIFS:

- Connaître les différents sens, l'ordre d'appréciation et leur combinaison
- Pratiquer le parcours des sens du café
- Connaître l'univers de la dégustation du café par la vue, le parfum, le goût et le toucher

EFFECTIF:

2 MINI-10 MAX

(1j/7h)



SPÉCIALISTE
SALON DE THÉ
COFFEE SHOP
SOMMELIER



CONSEILLER
VENDEUR
RESPONSABLE
RAYON



NÉGOCIANT
DISTRIBUTEUR



ARTISAN
DU GOÛT
RESTAURATEUR

PROGRAMME

La Dégustation sensorielle, une arme de vente dans la pratique commerciale

Méthodologie visuelle

Méthodologie olfactive

Méthodologie gustative

Méthodologie tactile

Les styles de café et leurs arômes

Le vocabulaire simple et gourmand accessible et de rêve

Déguster avec un client, comment bien préparer une découverte

Déterminer et qualifier le parfum, la texture, la puissance, la longueur

Créer des images mentales autour des sens

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

