



5

## AU DELA DE LA DÉGUSTATION THÉS-CAFÉS ARGUMENTATION, LEGISLATION & ANGLAIS COMMERCIAL

REF/ N5ACT

VENDRE PLUS ET MIEUX GRÂCE AUX ACCORDS METS &amp; THÉS – METS &amp; CAFÉ

### OBJECTIFS:

- Approfondir ses connaissances sur les différents types de cafés et thés
- Savoir parler des matières et des boissons à la clientèle
- Savoir suggérer et argumenter des accords mets et café-thé de son offre

### EFFECTIF:

2 MINI-10 MAX

*(1j/7h)*

SPÉCIALISTE  
SALON DE THÉ  
COFFEE SHOP  
SOMMELIER



CONSEILLER  
VENDEUR  
RESPONSABLE  
RAYON



ARTISAN  
DU GOÛT  
RESTAURATEUR

## PROGRAMME

Connaître les grandes régions de production, les variétés et les types de cafés et thés

Déguster les différents types afin de comprendre les différents styles

Accords mets et thés-café, de la théorie à la pratique

Les principes de base des accords

Les accords selon la région de dégustation Les accords autour du fromage

Les accords autour des desserts

Les accords autour du chocolat

Travailler avec un chef afin de réaliser des accords selon les saisons, les envies et la carte

### 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

