



## 2 SE PERFECTIONNER ET EXPERIMENTER LE CAFÉ & THÉ

REF/ N2AC

MAÎTRISER LES SAVEURS ET LES FAMILLES AROMATIQUES DU CAFÉ POUR EN PARLER

### OBJECTIFS:

- Optimiser la sélection des cafés en adéquation avec les objectifs de développement commercial
- Reconnaître les défauts des cafés et argumenter avec un client, un fournisseur
- Utiliser la dégustation comme levier de vente au sein de l'entreprise

EFFECTIF:

2 MINI-10MAX

(1j/7h)



SPÉCIALISTE  
SALON DE THÉ  
COFFEE SHOP  
SOMMELIER



CONSEILLER  
VENDEUR  
RESPONSABLE  
RAYON



NÉGOCIANT  
DISTRIBUTEUR



ARTISAN  
DU GOÛT  
RESTAURATEUR

## PROGRAMME

La Dégustation, une arme de vente dans la pratique commerciale

Préparer une dégustation pour un client dans différents cas de figure de Rendez-vous ( 15min, 30 min, 1h)

Déguster avec un client, préparer une offre séminaire/groupe

La dégustation des cafés fruités, épicés, grillés, floraux

Évaluer le goût du café : l'acidité - l'acidulé

Déterminer la puissance du café

Qualifier la texture du café

Utiliser un vocabulaire raffiné, accessible et de rêve pour vendre des cafés prestigieux

Créer des images mentales autour du prestige et du luxe

### 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

