

“



~ BARISTA ~ BASES ET PERFECTIONNEMENT CAFÉ ET THÉ

INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :
 Stéphane DELRUE

INTERVENANT :
 Intervenant spécialisé

PUBLIC CONCERNÉ :
 Personnel de la restauration souhaitant améliorer sa culture autour du café et du thé

PRÉREQUIS :
 Être en activité sur un poste en restauration

OBJECTIFS :
 Développer la culture du café et du thé, des personnels de salle, afin d'améliorer le conseil à la clientèle et contribuer à une meilleure commercialisation de ces produits.

COMPÉTENCES ACQUISES :
 A l'issue de la formation, le participant aura acquis les connaissances des terroirs et familles des produits et maîtrisera le vocabulaire de la dégustation.

ÉVALUATIONS :

- Réalisation des fiches techniques par dégustations
- Test d'identification et correction
- Questionnaire d'évaluation de la formation

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	Contacter l'Ecole des Chefs	Selon vos disponibilités
TARIFS	700 Euros HT	1500 Euros HT la journée de 7h
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Présentation des produits
- Présentation et démonstration des techniques professionnelles par l'intervenant
- Réalisation de ces techniques par les stagiaires
- Echanges entre les stagiaires et l'intervenant
- Un support papier reprenant les points indispensables de cette formation sera remis à chaque stagiaire

”

PROGRAMME

LE CAFÉ

- ~ Son origine
- ~ Les variétés et les Pays producteurs
- ~ La torréfaction

LE SERVICE

- ~ Les différentes préparations du café
- ~ Les services du café

LA DÉGUSTATION

- ~ Découverte des parfums et des arômes de crus de café -perception des élèves-
- ~ Le café en cuisine
- ~ Les accords mets et cafés

L'EXPERTISE DU BARISTA

- ~ La Carte des Cafés
- ~ L'argumentation
- ~ Les commentaires

LE THÉ

- ~ Son origine
- ~ Les variétés et les Pays producteurs
- ~ Les appellations et les familles
- ~ Le séchage et l'oxydation

LE SERVICE

- ~ Les différentes préparations du thé
- ~ Les services du thé

LA DÉGUSTATION

- ~ Découverte des parfums et des arômes de thés de différentes origines et jardins
- ~ Le thé en cuisine
- ~ Les accords mets et thés

L'EXPERTISE DU BARISTA

- ~ La Carte des Thés
- ~ L'argumentation
- ~ Les commentaires

BILAN DE FIN DE STAGE

- ~ Quizz
- ~ Questionnaire de satisfaction
- ~ Echanges entre les stagiaires et les intervenants sur les acquis et le déroulement

