

Objectifs :

- Connaître les grands terroirs et les grandes familles de produits
- Maîtriser le vocabulaire de la dégustation

PROGRAMME

Sensibiliser les collaborateurs à la connaissance de la culture du café et du thé afin d'augmenter le niveau de professionnalisation

- La culture du café et du thé depuis la plantation jusqu'à la tasse
- La Torréfaction des cafés et la dégustation
- Machine à café traditionnelle ou automatique : avantages et inconvénients

Repérer les techniques de service et leurs mises en place dans le respect des règles d'hygiène et de qualité

- Choisir le café / le thé
- Choisir l'eau
- Les techniques d'extraction
- Les machines des méthodes douces ou Cold Brew
- Dégustation
- Les fiches techniques, Méthodes, Exemples...

Favoriser les tendances et nouveauté dans un marché en forte évolution

- Exemple : le cappuccino
 - ◇ Introduction : le lait et le matériel
 - ◇ Les Recettes de cocktails chauds
 - ◇ Exercices pratique

Favoriser la rentabilité par des ventes annexes

- Techniques de base de la vente additionnelle

LIEU :

Présentiel

CALENDRIER :

14 heures

VALIDATION :

Attestation de fin de formation

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Étude de cas, mises en pratiques, questions de connaissances

Succursale : TOULOUSE

281 Route d'Espagne
31100 TOULOUSE
T. 05 62 14 14 78

catalyse@catalyse.fr
secretariat@catalyse.fr

Succursale : SÉMÉAC

Chemin Saint Frai
65600 SÉMÉAC
T. 05 62 45 34 93

patriciaartigues@catalyse.fr

Succursale : PAU

Avenue de Lattre de Tassigny
Résidence Building des Pyrénées
64000 PAU

T. 05 59 27 55 40
secretariatpau@catalyse.fr

