

ACCROITRE SON EXPERTISE EN CAFE ET EN THE

Durée	14 heures, soit 2 jours	Tarif	INTER : 360 € HT /pers INTRA : 3200 € HT/groupe
Public visé	Toute personne amenée à conseiller et servir café et thé	Pré-requis	Compréhension du français
Modalités	Présentiel ☒ ASFOREST ☐ en entreprise	Session	Voir catalogue Nous contacter

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation vous serez apte à situer historiquement et géographiquement les différentes variétés de café et de thé, utiliser le vocabulaire de la dégustation et de la vente spécifique, et reconnaître la qualité d'un produit afin de mieux le conseiller et le vendre.

Vous serez capable d'apporter la plus grande des satisfaction à vos clients en adaptant votre prestation aux demandes, proposant un produit ou un service complémentaire ou additionnel, et en conseillant le café ou le thé le plus adapté aux goûts de vos clients en mobilisant votre connaissances des grands terroirs et grandes familles de produits.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- L'art du café (3h30 – 2 séquences)

- Connaître les grandes familles et grands terroirs
- Comprendre les étapes de la fabrication
- S'approprier l'histoire et la géographie mondiales et les différentes variétés
- Maîtriser la méthode professionnelle pour déguster un café

2- Le service du café (3h30 – 1 séquence)

- Découvrir les différents services du café
- Maîtriser les techniques de réalisation
- Utiliser le matériel adéquat
- Créer un argumentaire de vente avec le vocabulaire approprié

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

3- L'art du thé (3h30 – 2 séquences)

- Connaître les grandes familles et grands terroirs
- Comprendre les étapes de la fabrication
- S'approprier l'histoire et la géographie mondiales et les différentes variétés
- Maîtriser la méthode professionnelle pour déguster un thé

4- Le service du thé (3h30 – 1 séquence)

- Découvrir les différents services du thé
- Maîtriser les techniques de réalisation
- Utiliser le matériel adéquat
- Créer un argumentaire de vente avec le vocabulaire approprié

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Art du café [présentiel]** : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux d'une bonne maîtrise des arts du café et du thé pour satisfaire une clientèle toujours plus exigeante. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise afin d'apporter collectivement des éléments sur leur offre en café. Le formateur synthétise l'ensemble et expose l'histoire et la géographie mondiales du café et les différentes variétés et leur goût. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 2 (2h) Dégustation café [présentiel]** : Cette séquence s'organise autour d'exercices réalisés collectivement, permettant de s'approprier la méthode professionnelle de dégustation d'un café. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les grandes familles, grands terroirs et les étapes de fabrication. Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 3 (3h30) Service café [présentiel]** : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. A travers une série d'exercices pratiques, les stagiaires découvrent les différents services du café et perfectionnent leurs techniques de réalisation, tout en construisant un argumentaire de vente avec le vocabulaire approprié. L'accent est porté sur l'utilisation du matériel adéquat. Des fiches pratiques sont transmises. Le formateur évalue l'acquisition des compétences grâce aux réalisations.
- **Séquence 4 (1h30) Art du thé [présentiel]** : Dans cette séquence, les stagiaires sont amenés à apporter collectivement des éléments sur l'offre en thé de leur établissement. Le formateur synthétise l'ensemble et expose l'histoire et la géographie mondiales du café et les différentes variétés et leur goût. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 5 (2h) Dégustation thé [présentiel]** : Cette séquence s'organise autour d'exercices réalisés collectivement, permettant de s'approprier la méthode professionnelle de dégustation d'un thé. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les grandes familles, grands terroirs et les étapes de fabrication. Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 6 (3h30) Service thé [présentiel]** : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. A travers une série d'exercices pratiques, les stagiaires découvrent les différents services du thé et perfectionnent leurs techniques de réalisation, tout en construisant un argumentaire de vente avec le vocabulaire approprié. L'accent est porté sur l'utilisation du matériel adéquat. Des fiches pratiques sont transmises. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En temps synchrone, en fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchaînement, des temps de pauses réguliers sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchaînement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques.

METHODES MOBILISEES

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives (apports théoriques et pratiques, tests, mises en situation, cas pratiques, jeux de rôle, quizz...) permettant d'acquérir ou actualiser connaissances et compétences
- Supports pédagogiques : powerpoint, paperboard, cas pratiques, mises en situation, check-list, quizz, plateau d'application, matériel bar, matières premières...
- Accompagnement pédagogique : L'ensemble des séquences est animé par un seul formateur qui assure l'assistance pédagogique en mode synchrone (présentiel), et en mode asynchrone par mail ou plateforme dédiée.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Assistance** : L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées.

- Si la formation se déroule dans l'entreprise, l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation en ligne (bureau, ordinateur, connexion internet...)

Délai d'accès : Inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

Accessibilité : Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. N'hésitez pas à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.

- Positionnement : Test d'évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- Continue : Test d'évaluation entre les séquences suivant progression pédagogique.
- Finale : Test d'évaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de la formation. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire.

mise à jour : 12/04/2025

