

COCKTAILS COFFEE SHOP & BUBBLE TEA

DURÉE – LIEU - TARIF

5 jours (35H)

Formation accessible jusqu'à la veille sous réserve de places disponibles

1 875€ HT/pers.

(hors frais de repas et hébergement)

A Aix-en-Provence (Velaux)

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

Public handicapé accepté*

Aucun prérequis

Min. 3 pers. – Max 6 pers.

*Veuillez prendre contact avec l'administration pour les conditions d'accueil

MÉTHODES MOBILISÉES

- Apports théoriques illustrés par vidéo
- Remise d'un support pédagogique aide-mémoire
- Démonstrations pratiques par les formateurs
- Mise à disposition du matériel pour travaux pratiques
- Salle équipée de postes de travail individuels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Test écrit des connaissances avec contrôle et correction immédiate
- Mise en situation professionnelle

SANCTION & VALIDATION

- Attestation BBS Formation

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- ❖ Acquérir les principales compétences techniques relatives aux extractions manuelles des cafés et aux différentes préparations dans le but de créer des mocktails et bubble tea originaux
- ❖ Développer les compétences nécessaires pour conseiller des boissons alternatives (sans alcools, végétales, healthy) en fonction des goûts et des attentes de ses clients en se basant sur une connaissance réactualisée des origines, des traitements et du mode de réalisation de chaque boisson
- ❖ Acquérir les compétences clés des différentes méthodes de création de boissons sans alcool dans le but de cibler les types et les styles de boissons recherchées par votre clientèle

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

1. Réaliser et cuire des perles de tapioca destinées aux boissons sans alcool
2. Préparer différents bubble tea
3. Assembler les mocktails à base de café, de lait ou de fruits
4. Créer une ou plusieurs recettes originales de bubble tea ou de mocktails
5. Préparer les différents éléments nécessaires à l'assemblage des boissons sans alcool
6. Maîtriser les différents équipements professionnels nécessaire à la préparation des éléments (blender, extracteur, crushed iced, etc.)

PROGRAMME

Introduction aux différentes typologies de boissons sans alcool et de leurs outils associés (Machine à percolation italienne, moulin, shaker, blender, crushed iced, ect.)

Les standards et les paramètres permettant de comprendre les différentes techniques de préparation pour votre mise en place :

- Réalisation de différents sirops, chantilly, décosstions comestibles et originales, spiruline...
- Réalisation et cuisson des perles de tapioca
- Substitutions de consommables sur une majorité de recettes pour clientèle végétarienne, vegan ou végétalienne

Élaboration et préparation des différentes boissons sans alcool :

- Présentation des différents modes de préparation adaptés à chaque typologie de recettes froides : bubble teas, thés glacés, infusions à froid, fontaines de jouvence, bien-être des organes, limonades, cocktails dessert, freak shake, smoothies, mocktails....
- Présentation des différents modes de préparation adaptés à chaque typologie de recettes chaudes : coffeetails, chocolats chauds, super latte....

Gestion et organisation du poste de travail :

- Organisation, préparation et mise en place du poste de travail
- Fonctionnement et utilisation de l'équipement et des outils du Barman : déshydrateur, extracteur de jus à froid (fruits & légumes), blender, shaker, machine à percolation italienne...
- L'hygiène et la sécurité du poste de travail