



**PROGRAMME DE FORMATION  
BOISSONS GOURMANDES ET ALTERNATIVES AU CAFÉ**

**Descriptif :** Étonnez vos clients avec des recettes tendance qui se marient de façon inédite avec le café. Maîtrisez les boissons incontournables qu'ils attendent et développez votre savoir-faire. Grâce à des exercices pratiques, vous combinerez technique et créativité pour imaginer vos propres créations. Simples à réaliser, elles renforcent votre image et dynamisent vos ventes.

**Thème :** Boissons gourmandes

**Prérequis :** Formation Barista Sommelier du café recommandée

**Modalités de la formation :** Présentiel

**Public concerné & participants :** Clients et prospects - 2 à 5 personnes maximum

**Durée :** 3,5 heures

**Lieu :** Académie du Café - Gennevilliers

**Coût :** 160€ HT par personne

**OBJECTIFS**

- Connaître les différentes boissons gourmandes (à base de café, tendances et alternatives au café) pour développer sa carte et son chiffre d'affaires
- Découvrir les principes de réalisation des incontournables des coffee shops et des café-cocktails : ingrédients, recettes et matériels
- Apprendre et réaliser les étapes d'un espresso parfait et de la mousse de lait veloutée
- Acquérir les connaissances de base du matériel et de la gestion d'un poste Barista (de la mise en place à l'entretien)

**PROGRAMME**

**LES TECHNIQUES DE BASE**

- Principes de fonctionnement de la machine à espresso ainsi que du moulin
- Présentation du matériel (blender, shaker, pichets, ustensiles, tasses, verres, etc.)
- Pratique de l'espresso parfait : apprentissage des gestes et méthodes afin d'obtenir le meilleur espresso pour vos boissons
- Pratique de la mousse de lait : monter une mousse de lait parfaite, lisse et onctueuse

**RÉALISATION DE BOISSONS**

- Principes de base des café-cocktails : chaud, froid, signature - avec ou sans alcool
- Apprentissage & réalisation des grands classiques à base de café (Cappuccino, Café frappé...)
- Présentation & réalisation de boissons "tendance" à base ou non de café (Latte Macchiato, Matcha Latte...)

**Délais d'accès :** 1 mois. Dates disponibles sur le site internet [cafesrichard.fr](http://cafesrichard.fr)

**Modalités d'accès :** Inscription en ligne sur notre site internet, suivie d'une convention à retourner signée

**Techniques pédagogiques :** Apports théoriques, transmission des bons gestes, exercices pratiques individuels et en groupe, mise à disposition de matériel professionnel, transmission de documents et vidéos sur les sujets traités

**Évaluation des connaissances :** Cas d'application, exercices pratiques et examen écrit

**Évaluation de l'appréciation du participant :** Fiche d'appréciation/évaluation de la formation remise en fin de formation

**Indicateurs sur 2024 :** 97 stagiaires - Taux de satisfaction 4,86/5 - Taux de réussite 76,48% (toutes formations confondues)

Nos formations peuvent être adaptées à vos besoins spécifiques, notamment liés à une situation de handicap => Nous contacter directement.