



# Boissons Gourmandes



## OBJECTIFS

- Réaliser des boissons « tendances » afin de développer son chiffre d'affaire
- Découvrir les principes de réalisation des cafés cocktails, les ingrédients nécessaires et l'utilisation des outils indispensables
- Apprendre et réaliser les étapes de la réalisation d'un espresso parfait et de la mousse de lait velouté
- Acquérir les connaissances de base du matériel et de la gestion d'un poste barista de la mise en place à l'entretien

**Participants :** 2 à 5 personnes

**Durée :** 3,5 heures

**Lieu :** Académie du Café - Gennevilliers

**Coût :** 160 € HT par stagiaire

## PROGRAMME

### - Les techniques de base -

- Principe 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 cocktails
- Pratique de la mousse de lait : monter une mousse de lait parfaite, lisse et onctueuse : un des ingrédients principaux des recettes chaudes

### - Réalisation des Cafés-cocktails -

- Principes de base des café-cocktails
- Réalisation de café-cocktails chauds, cocktails glacés au blender et au shaker
- Création de votre propre cocktail « signature »

**Domaine :** Préparation de boissons à base de café et lait.

**Thème :** Boissons Gourmandes.

**Modalités de la formation :** Présentiel.

**Public concerné :** Professionnels du café : clients, futurs clients.

**Prérequis :** Client, pas de connaissance requise.

**Délais d'accès :** 1 mois. Dates disponibles sur le site internet.

**Modalités d'accès :** Inscription en ligne suivie d'une convention à retourner signée.

**Descriptif :** Etonner vos clients avec des recettes « tendance » qui se marient d'une façon inédite avec le café. Vous découvrirez les principes de réalisation des cafés cocktails, les ingrédients nécessaires et l'utilisation des outils indispensables. À travers des exercices pratiques, vous allez pouvoir mélanger technique et créativité afin de créer vos propres recettes. Simples à réaliser... elles dynamisent votre image et vos ventes !

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

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

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

**Indicateurs sur 2023 :** 290 stagiaires; taux de satisfaction 4,88/5 (toutes formations confondues).

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

## CONTACT

ACADÉMIE DU CAFÉ  
106 rue du fossé blanc – 92230 GENNEVILLIERS  
Tel. (standard) : 01 40 85 75 00  
academieducafe@richard.fr



Organisme de formation professionnelle  
AGREEMENT N°11921380992  
FORMA CODE : 42716  
Version : mai 2024