Code article : 58050

Boissons créatives et gourmandes

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION
Gérants, salariés, personnel de vente en boutique, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée

PRÉCONISATION
Niveau 1- Fondamentaux

MODALITÉS DE SUIVI
Feuille d'émargement, certificat de réalisation

MOYENS D'ENCADREMENT
Barman / Barista et Chef Pâtissier Formateur École, assistant pâtissier + équipe École

NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES PAR SESSION DE FORMATION
Inscription individuelle sur des laboratoires pouvant accueillir entre 8 et 12 stagiaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION
Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

OBJECTIFS
• Comprendre la boisson dans l'univers coffee shop et boutique
• Maitriser les méthodes d'élaboration des boissons
• Optimiser son offre boisson pour créer une gamme différenciante et développer ses ventes

CONTENU et PROGRAMME DETAILLÉ
• Découvrir l'univers de la boisson à consommer sur place ou à emporter
• Apprendre les règles à respecter (législation, hygiène..)
• Avoir les clés pour identifier le matériel de base nécessaire
• Découvrir des recettes de base chaudes, froides ou glacées ainsi que les toppings et sauces de base
• Travailler en laboratoire et mise en situation en boutique, coanimés par un Chef École Valrhona et un / une barman / barista

Jour 1 - 08H30-12H30 : Accueil, tour de table, présentation du programme. Découverte des ingrédients adaptés à l'univers de la boisson
Jour 1 - 14H00-17H00 : Découverture du matériel adapté, de la législation et travail en laboratoire
Jour 2 - 08H30-12H30 : Élaboration des recettes
Jour 2 - 14H00-17H00 : Mise en application et dégustation des boissons
Débriefing avec le Chef
Présentiel Collectif

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE
· Méthode active permettant un apport théorique et pratique applicable immédiatement par chacun des participants.
· Création et réalisation de recettes.

COÛT ET DURÉE

Coût total HT (Prix public)	Coût horaire HT	Coût total TTC
1200 € */**/***	85,71 €	1440 €

** 10% de remise sur prix public pour client Valrhona*
*** 28% de remise sur prix public pour client Cercle V*
**** 40% de remise sur prix public pour client -25 ans.*

Durée de la formation : 21 heures

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION
N° SIRET : 435 480 520 000 12 -
N° de déclaration d'existence : 827 500 518 26

L'École Valrhona – Tain l'Hermitage
8, quai du Général de Gaulle – 26600 Tain-l'Hermitage
Tél : 04.75.07.90.95 / Fax : 04.75.07.88.20

L'École Valrhona – Paris
47 rue des Archives – 75003 Paris
Tél : 04.75.07.90.95 / Fax : 04.75.07.88.20