

**Titre :** *Bar Service – Connaissances des Cafés et des Thés – Les bases*

**Domaine :** Techniques métiers en hôtellerie restauration

**Thème :** Bar

**Formacode :** 42723

**Durée en heures et en jour :** 07 h / 1 jour

**Modalité de la formation :** en Présentiel

**Public cible :** Personnel de la restauration et des bars désireux d'approfondir ses connaissances dans le domaine des cafés et thés

**Nombre de personnes min et max :** Min 7 personnes – Max 10 personnes.

**Objectifs pédagogiques :**

- Développer ses connaissances des différents cafés et thés afin de mieux conseiller la clientèle.



**Diagnostic avec le prescripteur**

- Entretien téléphonique ou physique
- Analyse des besoins de formation
- Analyse du contexte de l'entreprise
- Homogénéité de niveau

**Diagnostic avec les membres du groupe**

- Envoi d'un questionnaire
- Fonction ou situation actuelle
- Historique en formation
- Analyse des besoins, motivations
- Mes attentes pour cette formation

**Programme :**

- **Le café**
  - Historique
  - La géographie Mondiale du Café
  - Les variétés de café et leurs goûts
  - Les différents services du café
  - Harmonie des Saveurs
- **Le thé**
  - Historique
  - La géographie Mondiale du thé et des jardins
  - Les variétés de thé et leurs goûts
  - Les bonnes pratiques du service du thé
  - Harmonie des Saveurs
- **Atelier dégustation**
  - Analyse des dégustations
  - Argumentaire de présentation

**Prérequis :** Aucun

**Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement**

La méthode est active et participative, basée sur l'alternance d'apports théoriques et l'analyse de situations concrètes rencontrées par les participants.

Exposés théoriques et travaux de groupe, débats, études de cas, mises en situation et/ou jeux de rôle avec mise œuvre de moyens audiovisuels.

**Modalités d'évaluation des connaissances**

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles en début et à l'issue de la formation :

Ateliers d'évaluation collaboratifs

Mises en situation (Tests intermédiaires des acquis)

Questionnaire de connaissances en début de formation et Questionnaire cas de synthèse : « Qu'ai-je retenu ? »

**Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants**

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

**Lieux et adresses précises**

11, rue Tronchet 75 008 Paris ou en entreprise - France entière