

PLANNING DE FORMATION BARISTA en BUBBLE TEA

	Introduction et explication du de l'univers du Bubble Tea. Le métier de Barista. Découverte de l'univers du Bubble Tea.		- Mise en place	- Mise en place	- Mise en place
	Le Bubble Tea : naissance et développement. Tous les ingrédients. Préparation et mise en place.	Réalisation et différente étape d'un <u>milky</u> : - Découverte des saveurs - Dosage - Température - Mélange - Service - Réglage des différents appareils	Les <u>Thés</u> : - Les ustensiles - Contrôle de la qualité - Technique d'infusion - Température et conservation	Les boissons à base de <u>café</u> : (Bubble coffee) - Le caramel macchiato - Le frappé tiramisu - Le café latté - Le Mocha - Le praliné café Réalisation de plusieurs boissons simultanément	Mise en situation réelle
	Introduction au monde du Bubble Tea : - Espace de travail - Techniques de préparation - Les dosages Fraicheur et Conditionnement	Les <u>Bubble Tea</u> sans lait : - Découverte des parfums - Dosage - Recette - Service	Le <u>milkshake</u> : - Technique de préparation - Découverte de tous les Ingrédients - Recette - Présentation / toppings	Le <u>slushis</u> : - Découverte des parfums - Dosage - Recette - Préparation - Service	Analyse des besoins - Guide dans les choix en machines, matériels, et accessoires