





Atelier 1 : La préparation des cafés :



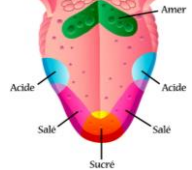
1/ Comparer les grains de cafés et compléter la fiche

	CAFE EN GRAIN 1 100 % ARABICA	CAFE EN GRAIN 2 50% ROBUSTA
		
		

VOTRE CONCLUSION SUR CES 2 GRAINS DIFFERENTS :

3/ Déguster les 3 cafés préparés, et compléter la fiche de dégustation

Fiche de dégustation :

ANALYSE SENSORIELLE						
Phases	<u>Phase visuelle</u>			<u>Phase olfactive</u>		<u>Phase gustative</u>
						
Questions	Quelle est la couleur du café?			Quel est le café le plus parfumé ?		Quel est le café le plus amer ?
Critères	CLAIR	FONCE	CREME ?	Classez de 1 à 2 1=le moins fort		Classez de 1 à 2 1=le moins amer
Café n°1 100% arabica						
Café n°2 50% robusta						
Café n°3 EXPRESSO						

VOS CONCLUSIONS SUR CETTE ANALYSE QUEL CAFE CONSEILLERIEZ VOUS A VOTRE CLIENT ? POURQUOI ?



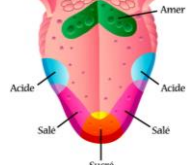


Atelier n°2 : La préparation des thés et infusions :

Consigne 1 :

- 1/ Grâce à la bouilloire, verser l'eau chaude dans les 4 théières. Au bout de 3 minutes, retirer les sachets des 3 premières théières et **laisser infuser la 4ème.**
- 2/ Déguster les 3 infusions, et compléter la fiche de dégustation

Fiche de dégustation :

ANALYSE SENSORIELLE			
Phases	<u>Phase visuelle</u>	<u>Phase olfactive</u>	<u>Phase gustative</u>
			
Questions	Indiquer la couleur ?	Le parfum ?	Le gout + amertume ?
Boisson 1			
Boisson 2			
Boisson 3			

Conclusion : Citez la boisson que vous conseilleriez à votre client ? Pourquoi ? :

Déguster maintenant le thé ayant infusé plus de 10 Minutes.
Vos conclusions :

EXPERIMENTATION A FROID

Dans un verre rempli d'eau froide, laisser infuser un sachet de thé noir

Résultat au bout de 3 minutes :

Résultat au bout de 10 minutes :



➤ **Atelier n°3 : Le service des boissons chaudes:**

A l'aide du matériel mis à votre disposition en cafétéria, préparer:

- Un café expresso que vous apporterez à l'atelier 1

pour la dégustation

Puis, préparer

- un plateau pour servir 2 cafés et un thé

Dessinez ci-dessous votre résultat :

LE CLIENT VOUS DEMANDE LA DIFFERENCE ENTRE UN CAFE VIENNOIS ET UN CAPPUCCINO
FAITES DES RECHERCHES SUR INTERNET ET EXPLIQUEZ LUI LA DIFFERENCE

