

WORKSHOP INFUSION BY L'AMANTE VERTE



OBJECTIFS :

- Découvrir la palette aromatique offerte par les plantes à infusion.
- Comprendre le processus de production et repérer les gages de qualité des produits pour offrir une expérience optimale au client.
- Maîtriser le rituel et les conditions techniques nécessaires à l'expression des arômes.
- Se doter d'une méthodologie de création d'assemblages pour la réalisation de sur-mesure en accord avec la carte et les saisons.



CONTENUS :

- Fondamentaux théoriques : ethnobotanique de l'usage culinaire des plantes aromatiques, approche technique : infusion, décoction, infusion à froid.
- Le marché de l'infusion : historique, tendances et positionnement
- Le vocabulaire expert de la dégustation d'infusions
- Le rituel : service, matériel et conseil au client pour la mise en valeur du produit.
- La palette aromatique de la plante à infusion
- Méthodologie de création d'assemblages pour des infusions uniques
- Accord mets-infusion
- Recommandation pour la création d'une carte dédiée.



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Découverte des plantes, éveil à l'univers des infusions et proposition d'une méthodologie de création.
- Approche ethnobotanique, organoleptique et marketing.



PUBLIC CONCERNÉ :

- Personnel de salle.
- Restaurateurs.
- Barman souhaitant parfaire leurs connaissances sur le segment boisson chaude.



LIEU DE LA FORMATION :

FERRANDI PARIS
28, rue de l'Abbé Grégoire
75006 PARIS



DURÉE : 1 jour – 7 heures



TARIF TTC : 295 €



VOTRE INTERLOCUTRICE :

Florence ESTAGER-LAURENT - 01 39 54 17 52
florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

www.ferrandi-paris.fr