BARISTA ET BREUVAGES HEALTHY VÉGÉTALES

PUBLIC

Demandeur d'emploi
Chef d'entreprise
Salarié
Porteur de projet

PRÉREQUIS

Aucun mais il est préférable de savoir lire et écrire

DUREE

1 jour soit 7h

HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Nous consulter

INTERVENANT(S)

Leilla BOGAERT – cheffe raw-vegan, experte en alimentation végétale et sans gluten

TARIF

À partir de 300 € (financement sur fonds propres). **Nous consulter pour les possibilités de prise en charge et les montants associés.**

LIMITE EFFECTIF

5 minimum et 10 maximum

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1) **Découvrir** les nouvelles tendances des boissons healthy **100% végétales**.

2) **Identifier** les ingrédients à privilégier et leur intérêt (goût, texture, apports).

3) **Réaliser et ajuster** des recettes de boissons végétales (lattés, kéfir, smoothies…) en conditions atelier.

METHODE PEDAGOGIQUES

✅ **Cours en présentiel : sessions en face à face avec le formateur, favorisant les échanges et l'interaction.**

✅ **Mises en situation et application pratique dans une cuisine pédagogique entièrement équipée**
: réalisation en autonomie avec accompagnement/corrections du formateur.

✅ **Support utilisé: des présentations et documents vidéoprojetés , des vidéos et photos; des quiz et des exercices d'application format papier**

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- **Feuilles de présence et certificat de réalisation**
- **Evaluation des acquis en fin de formation**
- **Évaluation de la satisfaction en fin de formation**
- **Remise d'attestation individuelle en fin de formation**

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

BARISTA ET BREUVAGES HEALTHY VÉGÉTALES

Module 1 – Fondamentaux

Cours théorique

- les boissons healthy végétales
- les ingrédients à privilégier et l'utilité

Module 2 - Atelier pratique en cuisine

- Les lattés: matcha, ube, tchaï, cappucino
- Lait d'or
- Elixir du dragon
- Pétillant au basilic sacré
- Kéfir
- Smoothie protéiné

DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 8,9\10
Note atteinte des objectifs:3,6\4
Note reussite examen : n/a

Nombre de session: 2
Nombre de participant:15
De mars 2026 à septembre 2026

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✅ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✅ **En présentiel**
✖ **En distanciel**

✅ **En présentiel**
✖ **En distanciel**

RYHTMES :

✅ **En continu**
✖ **En discontinu**

✅ **En continu**
✖ **En discontinu**

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/