



Arts de la table et mise en scène des boissons

Cette formation vous invite à concevoir des expériences visuelles, sensorielles et conviviales autour des boissons. Vous apprendrez à valoriser vos créations en jouant sur les arts de la table, les textures, les éléments végétaux, les matières naturelles ainsi que sur de nombreuses astuces simples permettant de renforcer la perception de qualité et l'émotion ressentie par les clients.

À travers cette approche, vous découvrirez comment des détails élégants, accessibles et soigneusement pensés peuvent transformer une boisson artisanale en une expérience mémorable, capable de marquer durablement les esprits et de créer un véritable moment de partage.



14
heures



Formation à distance
ou en live



Pédagogie active
et immersive



Fiches techniques
illustrées



Attestation
de fin de formation

* Fiches techniques illustrées, expérimentations créatives, analyses visuelles et dégustations comparatives.

Objectifs de la formation

- Créer des présentations élégantes et cohérentes autour des boissons servies en maison d'hôtes.
- Comprendre comment les détails visuels, olfactifs et sensoriels influencent la perception émotionnelle des clients.
- Maîtriser les bases des arts de la table appliqués aux boissons : verrerie, matières, couleurs et transparences.
- Créer des atmosphères cohérentes avec les saisons, les moments du séjour, l'univers du lieu et les boissons proposées.
- Développer des astuces simples, originales et facilement reproductibles permettant de renforcer l'expérience client sans recourir à un matériel complexe.

Compétences visées

- Créer des mises en scène élégantes et immersives autour des boissons.
- Utiliser des glaçons végétaux, des verreries texturées, des herbes fraîches, des fleurs, des zestes, des épices, des matières naturelles et des détails sensoriels.
- Créer des harmonies visuelles cohérentes avec les saisons et l'univers de leur hébergement.
- Préparer des verres, garnitures et éléments aromatiques apportant contraste, fraîcheur, gourmandise, relief et effet de surprise.
- Mettre en valeur leurs boissons pour les réseaux sociaux, les menus, les photographies et l'expérience d'accueil globale.
- Développer une esthétique naturelle, chaleureuse et différenciante.

Prérequis :

Aucun diplôme n'est requis, mais une sensibilité à l'esthétique, à l'accueil et à l'univers des boissons est recommandée. Une évaluation réalisée en amont permettra de déterminer le niveau réel de l'apprenant.

Public :

Gérants de maisons d'hôtes, de gîtes, d'hébergements touristiques, de tables d'hôtes et de structures de tourisme expérientiel ; personnes souhaitant enrichir l'expérience client à travers les arts de la table, les détails sensoriels et la mise en scène des boissons.



Programme

01 Arts de la table et perception émotionnelle des boissons

- Influence des couleurs, de la lumière, des matières, des contenants et des détails végétaux sur la perception émotionnelle.
- Détails simples renforçant fraîcheur, confort, convivialité, naturalité et raffinement.
- Liens entre boissons, décoration, saisons, lumière naturelle, végétal et identité visuelle du lieu.

02 Glaçons végétaux, textures et détails sensoriels

- Glaçons translucides aux fleurs comestibles, herbes fraîches, zestes d'agrumes, fruits, épices ou végétaux du jardin.
- Glaçons aromatiques et évolutifs, effets de fonte lente, contrastes chaud/froid, textures crémeuses ou pétillantes.
- Expérimentations : fruits givrés, mousses légères, textures aériennes et effets pétillants naturels.

03 Préparation des verres, garnitures et interactions gustatives

- Bords de verre, contrastes de textures et interactions entre boisson, garniture, sucre, acidité, sel et éléments aromatiques.
- Verres avec sucre acidulé, zestes séchés, poudres de fruits, fleurs cristallisées ou épices douces.
- Garnitures végétales, herbes fraîches, agrumes séchés, fruits déshydratés et mini bouquets aromatiques.

04 Verreries, matières naturelles et harmonies saisonnières

- Verreries texturées, carafes anciennes, verres soufflés, céramiques artisanales, bois, lin, plateaux et supports.
- Jeux de transparence, lumière naturelle, tonalités saisonnières et harmonies visuelles inspirées de la nature.
- Créations pensées pour le printemps, l'été, l'automne, l'hiver, le jardin, la terrasse ou le coin du feu.

05 Mise en scène, photographie et expérience immersive

- Mise en scène des boissons dans une logique d'accueil, de convivialité et d'expérience sensorielle.
- Prises de vue simples avec smartphone, lumière naturelle et compositions sobres et saisonnières.
- Valorisation des boissons sur les réseaux sociaux, les menus, les supports de communication et les sites internet.



Démarche pédagogique

La formation repose sur une **pédagogie active et immersive**.

Travail autour des matières, textures, couleurs, lumière naturelle, détails sensoriels, harmonies saisonnières et expérience émotionnelle liée à l'accueil.

Réalisation de créations directement reproductibles avec le matériel couramment disponible en maison d'hôtes. Utilisation de végétaux, herbes fraîches, fleurs, verreries, glaçons végétaux, garnitures aromatiques et éléments naturels simples.

Prises de vue et valorisation visuelle des boissons pour les réseaux sociaux et les supports de communication.

Pour toute question d'ordre pédagogique, contactez Anaïs CHAMPEVAL au 05 53 53 53 21.



Évaluation

L'évaluation de fin de formation est réalisée par le formateur.

Évaluation continue au moyen de mises en pratique.

Création finale d'une mise en scène complète autour d'une boisson ou d'un service d'accueil cohérent avec l'univers du participant.

QCM final ou restitution orale.

Un certificat de fin de formation est délivré par ATIS.



Un accompagnement e-learning pour prolonger la formation



Vidéo de présentation de chaque séquence



Quiz d'évaluation



Replays des cours passés



Ressources pédagogiques complémentaires (PDF, fiches pratiques, supports de synthèse)



Dates et horaires

Vous souhaitez participer à une session ou obtenir des informations complémentaires ?

Contactez-nous au
06 32 47 02 80



Tarification

Frais pédagogiques : 490 € pour 14 heures de formation.

Accompagnement administratif complet : constitution et suivi de votre dossier de financement - offert.

Cette formation peut, selon votre situation, faire l'objet d'une prise en charge pouvant aller jusqu'à **100 %**.



Accessibilité

Pour toute question relative à l'accessibilité ou aux besoins d'aménagement :

Référent handicap :
05 53 53 53 07
Une étude individualisée des besoins peut être réalisée.



Cadre réglementaire

Cette formation étant nouvellement proposée, les indicateurs spécifiques - taux de satisfaction, taux de complétion et taux d'atteinte des objectifs pédagogiques - seront publiés à l'issue de la première session.



LE GOÛT DES HÔTES
FORMATION

Cultivons l'art de l'accueil