



Boissons emblématiques du monde et inspirations culturelles

Offrez à vos clients une parenthèse d'évasion à travers des boissons inspirées des saveurs et des savoir-faire du monde entier. En créant des expériences d'accueil puisant leur inspiration dans les cultures du monde, vous transformez chaque rencontre en un moment de découverte et de partage.

Certaines créations ont le pouvoir d'évoquer instantanément un climat, un terroir, un héritage culturel ou une manière singulière de recevoir. Chaque boisson devient ainsi une invitation au voyage, une expérience immersive et mémorable où les saveurs racontent une histoire et renforcent le lien avec vos clients.



5 à 9
participants



16
heures



Formation à distance
ou en live



Fiches recettes
et supports inclus*



Attestation
de fin de formation

* Accès à des fiches techniques illustrées et à des ressources numériques.

Objectifs de la formation

- Découvrir les grandes traditions de boissons et les rituels d'accueil à travers le monde.
- Comprendre les liens entre les boissons, les cultures, les climats, les épices, l'hospitalité et la mémoire sensorielle.
- S'inspirer des traditions du monde pour enrichir son offre de boissons en maison d'hôtes.
- Développer des créations originales tout en conservant une cohérence avec l'identité de son hébergement.

Compétences visées

- Réaliser des boissons inspirées des traditions européennes, orientales, asiatiques, africaines, latino-américaines et nordiques.
- Comprendre les grands équilibres aromatiques propres à certaines cultures.
- Créer des boissons inspirées du voyage et des rituels d'accueil.
- Intégrer des épices, des fleurs, des herbes et des ingrédients du monde dans des créations cohérentes et accessibles.

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 préalable permet 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 des boissons et des rituels d'accueil inspirés d'autres cultures.



Programme

01

Europe et inspirations méditerranéennes

- Chocolat chaud épais à l'espagnole.
- Limonades italiennes artisanales.
- Infusions nordiques et boissons alpines aux plantes de montagne.
- Orangeades méditerranéennes aux herbes fraîches.

02

Moyen-Orient et Méditerranée orientale

- Thé à la menthe marocain.
- Café blanc libanais.
- Infusions hibiscus et fleur d'oranger.
- Créations safran/cardamome ; boissons orientales aux dattes, amandes et épices.

03

Asie et boissons du végétal

- Matcha latte japonais et hojicha latte grillé.
- Thé thaï glacé et lassi indien.
- Boissons yuzu et gingembre.
- Infusions asiatiques citronnelle et pandan.

04

Afrique, Amérique latine et boissons tropicales

- Bissap sénégalais et gingembre frais africain.
- Jus de baobab revisité.
- Agua fresca mexicaine et horchata revisitée.
- Chocolat épicé mexicain ; boissons tropicales hibiscus/ananas.

05

Inspirations culturelles et créations signatures

- S'inspirer des traditions du monde sans perdre l'identité de son hébergement.
- Travailler les épices, les rituels, les atmosphères, les climats et les usages sociaux liés au voyage.
- Créer des boissons inspirées du monde adaptées à l'univers des maisons d'hôtes et des hébergements.



Démarche pédagogique

La formation repose sur une pédagogie active et immersive.

Travail autour des associations gustatives, de la mise en scène des boissons, des textures, de la lumière, des harmonies visuelles et des détails sensoriels contribuant à créer une atmosphère d'accueil chaleureuse et évocatrice.

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

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 boisson ou d'un service d'accueil cohérent avec le pays ou le continent choisi par le 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 : 560 € pour 16 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