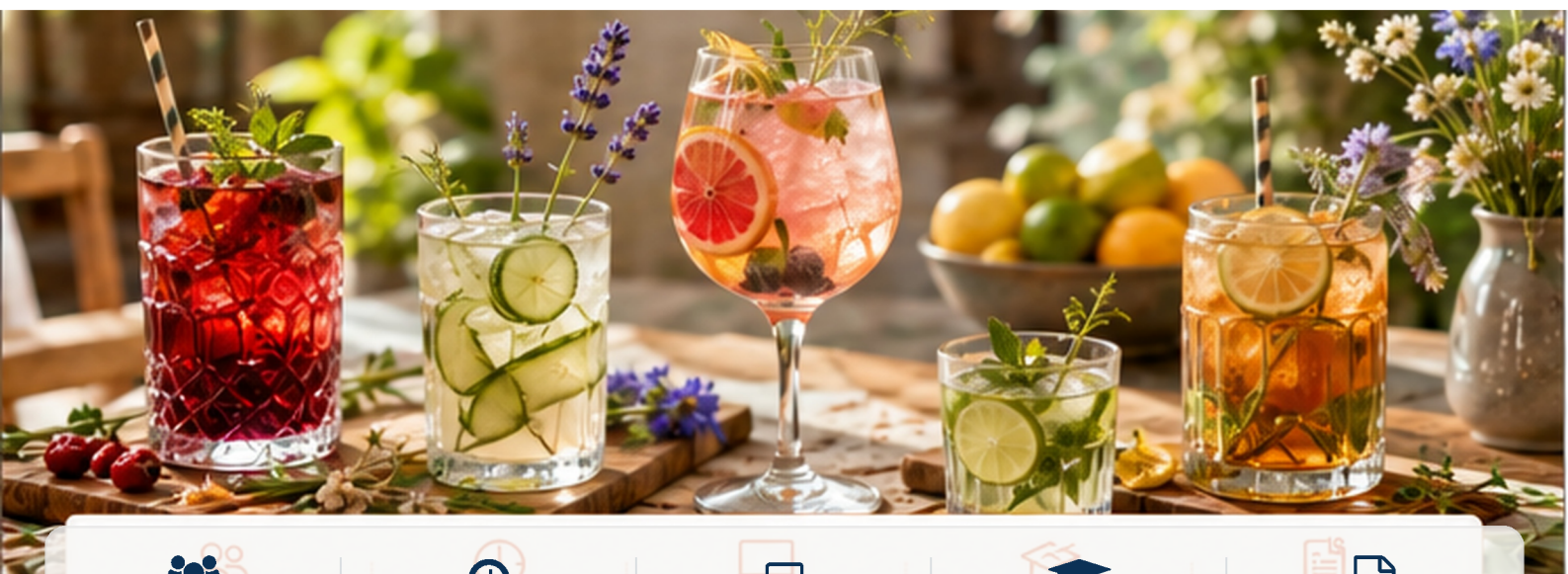




Boissons signatures et expérience client en Hébergement Touristique

Développez une offre unique, immersive et esthétiquement attractive en faisant de vos boissons de véritables vecteurs d'accueil, de partage et de convivialité.

Cette formation vous permettra de créer des boissons artisanales raffinées, désaltérantes et porteuses de votre identité, tout en mettant en valeur l'univers de votre maison d'hôtes, ses produits locaux et l'ambiance singulière que vous souhaitez offrir à vos visiteurs.



5 à 12
participants



16
heures



Formation à distance
ou en live



Fiches techniques
et supports inclus*



Attestation
de fin de formation

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



Objectifs de la formation

- Créer des boissons originales, esthétiques et adaptées aux nouvelles attentes des voyageurs.
- Valoriser votre terroir, votre jardin et l'identité de votre hébergement à travers des créations gustatives cohérentes et mémorables.
- Maîtriser les grands équilibres aromatiques : fraîcheur, acidité, douceur, amertume, textures et intensités gustatives.
- Développer des boissons peu sucrées, naturelles et adaptées aux tendances actuelles autour du bien-être et des alternatives sans alcool.
- Créer des boissons signatures permettant de renforcer l'expérience client et la différenciation de votre hébergement.



Compétences visées

- Créer des boissons artisanales élégantes et adaptées à leur clientèle touristique.
- Maîtriser les associations entre fruits, agrumes, herbes aromatiques, fleurs, épices et végétaux du jardin.
- Réaliser des eaux aromatiques, des infusions, des thés glacés, des citronnades artisanales, des sirops maison, des mocktails, des boissons fermentées simples, des créations saisonnières et des boissons signatures.
- Créer des boissons cohérentes avec les saisons, les moments du séjour, le style de l'hébergement et les attentes émotionnelles des clients.
- Intégrer leurs créations dans une logique d'expérience client, de différenciation, de valorisation touristique et de communication visuelle.

Prérequis :

Aucun diplôme n'est requis mais un intérêt pour les saveurs, l'accueil et l'univers culinaire est recommandé. Une évaluation réalisée en amont de la formation déterminera le niveau réel de l'apprenant.

Public :

Gérants de maisons d'hôtes, gîtes, hébergements touristiques, tables d'hôtes et structures de tourisme expérientiel. Personnes souhaitant enrichir leur offre d'accueil à travers des boissons artisanales, naturelles et créatives.



Programme

01 Les nouvelles attentes autour des boissons artisanales et expérientielles

- Comprendre l'essor des boissons artisanales dans l'accueil, le bien-être, le slow tourisme et les hébergements expérientiels.
- Analyser les attentes autour de la naturalité, des alternatives sans alcool, des boissons peu sucrées et des expériences sensorielles.
- Identifier la place des boissons dans l'expérience émotionnelle des voyageurs et la perception globale du séjour.

02 Boissons fraîches, naturelles et créations rafraîchissantes

- Eaux aromatiques et infusées, citronnades artisanales, thés glacés maison, boissons aux fruits frais et créations estivales naturelles.
- Travail autour de la fraîcheur, des agrumes, des plantes aromatiques, des fleurs, des textures et des boissons peu sucrées.
- Expérimentations : eaux infusées végétales, créations florales, infusions froides, mocktails frais et aromatiques.

03 Boissons chaudes, végétales et moments cocooning

- Boissons chaudes réconfortantes, créations végétales, infusions complexes et boissons inspirées des saisons fraîches.
- Travail autour des épices, des textures crémeuses, des boissons peu sucrées, du confort émotionnel et des souvenirs olfactifs.
- Expérimentations : chocolats chauds revisités, lattes végétaux, boissons hivernales épicées, infusions du soir, miel, fleurs et aromatiques.

04 Boissons fermentées, végétales et contemporaines

- Découverte des kombuchas, kéfirs de fruits, fermentations simples, boissons florales et créations végétales inspirées du jardin.
- Réflexion autour du vivant, de la naturalité, des boissons peu transformées et des nouvelles attentes alimentaires.
- Expérimentations : kéfirs aromatiques, kombuchas simples, boissons florales et associations autour des plantes, fruits et épices.

05 Créer une boisson signature et renforcer l'identité de son hébergement

- Transformer une simple boisson en véritable signature de maison d'hôtes.
- Travailler le terroir, les saisons, l'ambiance, l'univers esthétique du lieu et la mémoire émotionnelle des clients.
- Créer une boisson d'accueil signature, une création saisonnière ou une boisson emblématique liée au lieu ou à son histoire.



Démarche pédagogique

Pédagogie active et immersive.

Créations directement réalisables avec du matériel courant en maison d'hôtes.

Travail autour des associations aromatiques, des saisons, des émotions gustatives, de l'expérience client et de l'identité du lieu.

Valorisation des produits locaux, des herbes aromatiques, des fleurs, des fruits, des végétaux du jardin et des boissons peu transformées.

Fiches techniques illustrées, dégustations comparatives, analyses collectives, quiz et expérimentations créatives.

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 par mises en pratique.

Création finale d'une boisson signature cohérente avec l'univers de l'hébergement du participant.

QCM final ou oral de restitution.

Certificat de fin de formation 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