

## Maîtrise du Bubble Tea Taïwanais

Le Bubble Tea est bien plus qu'une simple boisson : c'est un phénomène mondial en pleine expansion qui attire une clientèle toujours plus curieuse et exigeante. Pour se démarquer sur ce marché dynamique, il est essentiel de maîtriser les techniques de préparation, de choisir les bons ingrédients et de savoir innover avec des recettes originales. Cette formation complète permet d'acquérir toutes les compétences nécessaires pour réaliser des Bubble Tea authentiques et personnalisés, tout en optimisant la gestion des produits et du matériel. Grâce à une approche immersive, les participants apprendront à allier tradition et créativité pour répondre aux tendances actuelles et aux attentes des consommateurs.

### Objectif de la Formation

Permettre aux participants de comprendre l'histoire et les bases du Bubble Tea, de maîtriser les techniques de préparation des thés et des toppings, et de développer leur créativité pour concevoir des recettes uniques et attractives, répondant aux attentes des consommateurs.

### Public concerné

Professionnels de la restauration, entrepreneurs souhaitant ouvrir un restaurant de ramen, passionnés de cuisine japonaise

### Pré-requis

Aucun prérequis technique

### Contenu de la Formation ( programme à télécharger )

- Origines et évolution du Bubble Tea
- Connaissance des thés et des toppings : perles de tapioca, gelées, pudding
- Techniques d'infusion des thés et dosage des saveurs
- Cuisson et conservation des perles de tapioca et autres toppings
- Préparation des recettes classiques : thés au lait, boissons fruitées et glacées

- Création de Bubble Tea signatures et tendances actuelles (vegan, sans sucre, superaliments)
- Techniques de dressage et présentation des boissons pour une expérience client optimale
- Formation immersive avec mise en pratique sur du matériel professionnel

### **Evaluation**

- Évaluation continue tout au long de la formation
- Étude de cas finale sur l'application des techniques de ramen
- Questionnaire de satisfaction

### **Les solutions de financement**

Plusieurs dispositifs de financement sont accessibles selon les critères de prise en charge de chaque OPCO. Pour plus d'information, une équipe de gestionnaires spécialisée vous accompagne dans le choix de vos formations et la gestion administrative.

**Durée: 3 jours**

**Tarif/ Demander un devis**