



Créer une offre de bubble tea éco-responsable dans un établissement de restauration

Objectifs :

À la fin de la formation, les participants seront capables de :

- Acquérir les compétences techniques nécessaires à la fabrication professionnelle de bubble tea (préparation des bases, perles, toppings, dosage, conditionnement).
- Comprendre les impacts environnementaux et sociaux liés aux ingrédients, emballages et modes de consommation dans la filière des boissons froides.
- Intégrer les pratiques écoresponsables dans la gestion des matières premières, des équipements et du service client.
- Identifier et proposer des améliorations concrètes sur son poste de travail selon les critères du référentiel RS 6725 (RSE).
- Concevoir une mini-offre de bubble tea durable adaptée aux attentes des consommateurs actuels.

Public concerné :

- Employés de la restauration souhaitant acquérir des compétences barista spécifiques aux boissons froides (serveurs, cuisiniers, responsables de salle).



- Gérants d'établissements désirant lancer ou professionnaliser une activité de bubble tea.
- Collaborateurs de réseaux de franchise ou de marques de boissons asiatiques.

Pré-requis :

- Maîtrise orale du français (niveau A2 minimum conseillé).
- Intérêt pour la préparation de boissons et la relation client.
- Aucune expérience préalable en bubble tea ou développement durable n'est exigée.

Modalités de formation :

- Présentiel
- Durée : 5 jours, 35 heures
- Modalités d'accès : Inscription suivie d'une convention signée
- Délais d'accès : 3 semaines après validation de l'inscription

Programme

Jour 1 : Découverte de l'univers du bubble tea

- Origines et évolution du bubble tea : tendances marché, typologies de clients.
- Panorama des ingrédients principaux : thés, laits, sirops, perles, toppings.
- Notions de qualité, d'hygiène alimentaire et de sécurité dans la manipulation des produits.

Jour 2 : Techniques de fabrication et gestes professionnels

- Préparation technique : cuisson des perles, dosage des bases, utilisation des machines (shaker, scelleuse).
- Entraînement à la standardisation des recettes et contrôle de qualité.
- Introduction aux éco gestes : économies d'eau, gestion de l'énergie, premiers diagnostics environnementaux.

Jour 3 : Approche écoresponsable du produit

- Lecture d'étiquettes et identification d'ingrédients durables : sucre non raffiné, thés biologiques, lait végétal.
- Analyse d'impact environnemental des emballages : plastiques, biodégradables, réutilisables.
- Étude comparative d'alternatives durables : sourcing local, vrac, gobelets réutilisables.

Jour 4 : RS 6725 – Diagnostic et engagement durable

- Présentation du référentiel RS 6725 et des 4 compétences attendues.
- Auto-diagnostic : identifier les pratiques non durables sur son poste.
- Atelier collaboratif : proposition d'une action simple à mettre en œuvre.

Jour 5 : Création d'une offre éco-conçue + évaluation

- Élaboration d'une mini-carte de 2 à 3 bubble teas responsables : recettes, présentation, message client.
- Simulation de vente : storytelling produit, sensibilisation douce du client.
- Présentation orale du projet + QCM final + remise des engagements individuels.



Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques contextualisés avec des visuels et vidéos.
- Ateliers pratiques : manipulation des produits, préparation sur poste, tests.
- Études de cas réels (marques, recettes, emballages).
- Outils d'auto-diagnostic, grilles de lecture, fiches d'engagement individuel.
- Mise en situation client (simulation de vente, réponse aux objections).

Évaluation

- **QCM final** pour valider les connaissances techniques et environnementales.
- **Évaluation pratique** sur poste (préparation standardisée, hygiène, écogestes).
- **Présentation orale** d'une proposition d'amélioration (RS 6725).
- **Fiche d'engagement écoresponsable** signée, retraçant l'action à mettre en œuvre après la formation.
- **Attestation de formation** délivrée avec synthèse des compétences acquises.