Yerba Maté et succès commercial
Une formation essentielle pour les professionnels

Cette formation vise à fournir les connaissances et compétences nécessaires pour devenir des ambassadeurs/drices experts de la Yerba Maté, renforçant ainsi leur capacité à conseiller et fidéliser la clientèle.

Pourqui ?

Conseiller boutique
Animateur de rayons
Commerciaux

Durée

14 heures - Présentielle
Possibilité de distancielle
Dates : nous consulter

PROGRAMME

Découverte de la Yerba Maté

- Comprendre les origines et l'histoire de la Yerba Maté.
- Connaître la botanique de la plante
- Découvrir le processus de production
- Identifier les principales régions de production de Yerba Maté

Evolution du marche du Maté en France

- Analyser les tendances actuelles du marché mondial du Maté
- Découvrir les chiffres clés d'exportation et importation
- Découvrir les chiffres de consommation du Maté
- Évaluer l'impact des facteurs socio-économiques sur la demande de Yerba Maté

Différents types de Yerba Maté

- Distinguer les variétés de Yerba Maté disponibles sur le marché
- Identifier la provenance et les différents terroirs
- Comprendre les caractéristiques distinctives de chaque type de Yerba Maté.

Les notes aromatiques du Maté

- Identifier les notes aromatiques et gustatives du Maté
- Identifier les registres gustatifs du Maté
- Savoir décrire le gout de différents types de Yerba Maté

Diverses Formes de préparation et consommation

- Maîtriser la préparation du maté à infuser
- Explorer les différentes façons de consommer la Yerba Maté (chaude, froide, mélangée)

Les bienfaits

- Connaître la composition chimique
- Identifier les avantages pour la santé associés à la consommation de Yerba Maté.
- Connaître les "Allégations" acceptées
- Savoir expliquer ces bienfaits aux clients de manière convaincante.

Cérémonie Traditionnelle du Maté

- Découvrir l'impact socio-culturel du Maté
- Apprendre les étapes de la cérémonie traditionnelle du Maté.
- Pratiquer la préparation et le service du Maté de manière authentique.

Les tips de la préparation

- Savoir évaluer la qualité de l'eau
- Maitriser la température
- Maitriser la préparation et l'hygiène des ustensiles
- Savoir conserver correctement la Yerba Maté

Le parcours client

- Maitriser le langage sensorielle
- Savoir interroger les client sur leurs préférences
- Savoir mettre en perspective les réponses du client et la saveur du maté
- Créer un argumentaire gustatif de maté

Savoir Conseiller les Clients

- Savoir comment créer un parcours gustatif pour "s'initier au maté "
- Maîtriser les mariages sucré/salé
- Créer un argumentaire gustatif spécifique du maté
- Maitriser les ingrédients supplémentaires, sucré, miel, lait ...etc

Chaque séquence pédagogique est accompagnée de la pratique

Modalités pédagogiques

Pédagogie immersive

La pédagogie immersive est une approche pédagogique qui plonge les apprenants dans des expériences d'apprentissage concrètes et interactives, favorisant une compréhension approfondie et durable. En utilisant des environnements réalistes et des simulations, elle encourage une participation active, renforçant ainsi l'assimilation des connaissances et le développement des compétences de manière immersive et engageante.
Cette méthode privilégie une expérience pédagogique enrichissante et pratique pour une meilleure rétention et application des savoirs.

Supports pédagogiques

- Programme de formation
- Livret de formation numérique
- Matériel pédagogique de dégustation

Pour une meilleure appropriation je vous conseille de venir avec les échantillons de produits que vous devez mettre en avance

Intervenante

Carolina Vincenzoni
Traduire ma passion en métier est mon ADN !
Diplômée sommelière de maté et de thé originaire d'Argentine, récompensée par la distinction Marca Pais Argentina, elle incarne l'excellence dans le marché du maté.
Créatrice de blends innovants et fondatrice de deux marques prospères, elle témoigne de son attachement à la richesse culturelle de sa patrie.
En tant que formatrice émérite depuis 20 ans, elle partage avec passion et professionnalisme ses connaissances, s'adressant aussi bien aux amateurs qu'aux professionnels du maté.
Son parcours illustre son profond respect pour cette boisson, affirmant son rôle d'ambassadrice incontournable dans le monde du maté. Elle préside aussi l'association “Ecole Française du Maté”.

Lieu

Paris



Prix

Individuel : €1200 net de taxes
Entreprise : Nous demander un devis

Mes références

+ 33 6 20 09 83 84

contact@ecolefrancaisedumate.org