



PRÉSENTATION DE L'ATELIER KA3

Un atelier pédagogique imaginé et animé par le Chef étoilé Laurent POULET.

Au travers de cet atelier, de ces cours, le Chef enseigne sa méthode KA3, comment concevoir des créations sucrées pour mettre en valeur le Café, comment déguster un Café, comment le préparer, mais il enseigne également tout ce qu'il est possible de faire avec le Café en Cuisine, en Pâtisserie, en Salle, ou au Bar.





DESCRIPTION DE L'ATELIER KA3



Le déroulement de l'atelier KA3, c'est 6 étapes :

1. La dégustation

(étape pratique & interactive > élèves & Chef)

Dégustation du café préparé au moment par l'équipe du Chef.

2. L'analyse gustative

(étape pratique & interactive > élèves & chef)

Quels sont les arômes qui s'expriment pleinement dans le café dégusté, au nez comme en bouche. Sur quel arôme pourrait-on mettre l'accent ? lequel mettre en valeur ?

3. La Philosophie de cet atelier

(étape orale, explication argumentée > Chef)

La démarche ici est de mettre en valeur le café et d'exacerber ses arômes.

4. La Méthode KA3 : la Technique du Chef appliquée dans son restaurant.

(dans un premier temps : étape orale, explication argumentée > Chef)

(dans un second temps : étape pratique & interactive > élèves & chef)

Quelle est cette Méthode KA3 & comment l'utiliser.

Avec la dégustation de 2 chocolats (brut) pour déterminer lequel se mariera le mieux avec chacun des 2 cafés dégustés aujourd'hui.

5. L'esprit KA3.

(étape pratique & interactive > élèves & chef)

Quel est l'esprit KA3 = quelle est la démarche du KA3 ?

Avec le KA3 le Chef créé 1 sucre, 1 petit four & 1 chocolat pour chaque café en fonction des arômes du café.

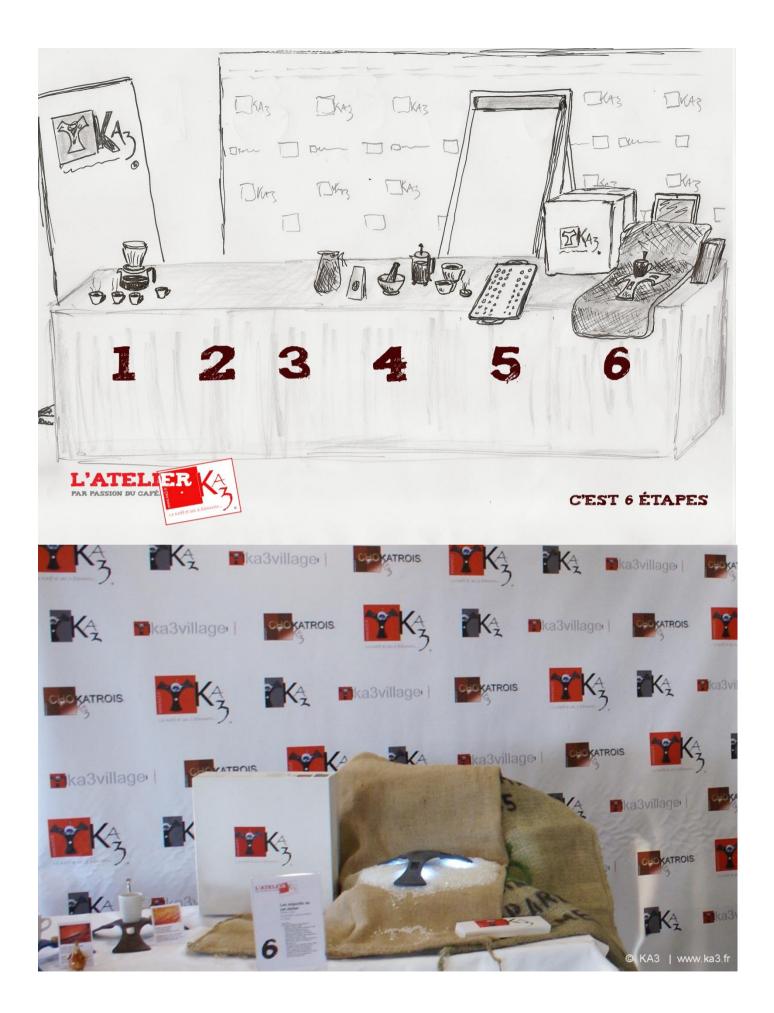
Explication, présentation, dégustation de chaque création pour chacun des 2 cafés dégustés. (sucre, petit four, chocolat)

6. Les objectifs de cet atelier.

(étape orale, explication argumentée > Chef)

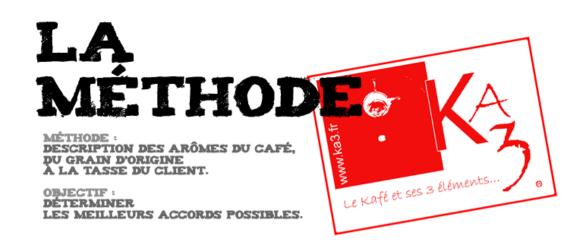
Cet étape donne les objectifs de cette méthode :

- Mettre en valeur le café.
- Déterminer les qualités et arômes du café (à différentes étapes de sa vie).
- Avoir tous les outils pour réaliser la meilleure argumentation, la meilleure présentation, le meilleur accompagnement, une meilleure vente du café.
- Déterminer la meilleur manière de servir le café : froid ou chaud, en cocktail, en expresso, etc...
- Comme pour le vin, parvenir avec le café à conseiller le client en fonction de son menu, de son plat, de son dessert.
 - Afin de déterminer pour le client la meilleure continuité gustative à son repas.
- Identifier de nouveaux angles pour promouvoir chaque café.











LA MÉTHODE DE DÉGUSTATION KA3 CE SONT 3 RÈGLES À RETENIR :

- 1. 7 ÉTAPES À RESPECTER.
- 2. A CHAQUE ÉTAPE 1 SEUL ARÔME À DONNER.
- 3. A LA FIN DES 7 ÉTAPES. DÉTERMINER L'ARÔME LE PLUS INTENSE.

LES OBJECTIFS DE LA METHODE:

- METTRE EN VALEUR LE CAFÉ.
- DÉTERMINER LES QUALITÉS ET ARÔMES DU CAFÉ (À DIFFÉRENTES ÉTAPES DE SA VIE).
- AVOIR TOUS LES OUTILS POUR RÉALISER LA MEILLEURE ARGUMENTATION, LA MEILLEURE PRÉSENTATION,
 - LE MEILLEUR ACCOMPAGNEMENT, UNE MEILLEURE VENTE DU CAFÉ.
- DÉTERMINER LA MEILLEURE MANIÈRE DE SERVIR LE CAFÉ : FROID OU CHAUD, EN COCKTAIL, EN EXPRESSO, ETC...
- COMME POUR LE VIN, PARVENIR AVEC LE CAFÉ À CONSEILLER LE CLIENT EN FONCTION DE SON MENU, DE SON PLAT, DE SON DESSERT.
 AFIN DE DÉTERMINER POUR LE CLIENT LA MEILLEURE CONTINUITÉ GUSTATIVE À SON REPAS.
- IDENTIFIER DE NOUVEAUX ANGLES POUR PROMOUVOIR CHAQUE CAFÉ.











Tane Kaz Magnifique

Tane Kaz Émotion



