

Préparer des bubble teas et des mocktails

RS6412 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42723, 42746, 42725
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	18/10/2023
Date d'échéance	18/10/2025

Certificateur(s)

SUPER CONSEILS ET FORMATIONS · SIRET : 83298738200039

SUPER CONSEILS ET FORMATIONS · SIRET : 83298738200021

Partenaires habilités

3 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 2 à former et organiser l'évaluation et 1 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
BARISTA BARTENDER SOLUTIONS	52972755400014	Former et organiser l'évaluation
CHUNLI HUANG	89416686700024	Former
SUPER CONSEILS ET FORMATIONS	83298738200039	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification vise à valider des compétences en réalisation de mélanges de perles et de liquides en vue de servir à des clients des boissons orientales. L'objectif est de réaliser les perles des bubble tea (ou thés aux perles : un mélange de thé froid ou chaud et de lait, parfumé de diverses saveurs et additionné de perles de tapioca), mais également des mocktails : des cocktails sans alcool. Il s'agit de savoir suivre une recette, créer des mocktails et des bubble teas uniques et originaux.

Elle s'adresse aux professionnels de restauration et à tout professionnel travaillant en petite restauration, salon de thé, salon d'hôtel, etc.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Réaliser des perles de tapioca destinées à la boisson sans alcool en suivant les étapes de préparation, en les façonnant de manière à correspondre au standards de taille, forme et texture, afin de réaliser ensuite des bubble tea faits-maison rapidement.
- Cuire les perles de tapioca destinées à la boisson sans alcool en respectant les indications nécessaires en fonction du type de perles, pour faire ressortir le goût et le parfum.
- Préparer le bubble tea en mélangeant l'eau, les sirops, le thé, le lait et en ajoutant les perles et la crème, en respectant les accords de saveurs et l'ordre des ingrédients, pour obtenir un résultat visuellement et gustativement harmonieux et conforme à la commande du client.
- Assembler le mocktail commandé par le client en utilisant le matériel adapté en mélangeant les ingrédients (jus et purée de fruits, fruits coupés ou tranchés, sirops, thé, eau gazeuse) en respectant la recette et ses étapes, en décorant le verre afin de valoriser la boisson avec une présentation attractive/appétente.
- Créer une recette de mocktail ou de bubble tea en réalisant des assemblages d'ingrédients reconnus et des

mélanges de goûts harmonieux afin de proposer des produits uniques et originaux.

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en respectant les normes sanitaires, en réalisant le nettoyage et la désinfection du matériel et des surfaces de travail, la gestion des déchets afin de prévenir les risques sur la santé humaine.

Voies d'accès

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury est composé de trois personnes, dont deux personnes minimum extérieures à l'organisme certificateur.

Les membres habilités sont :

- des professionnels qualifiés en restauration,
- des chefs d'entreprises dans la restauration ou l'industrie des bubble teas,
- des salariés de la restauration,
- disposent d'une expertise dans les mocktails et les bubble teas (minimum de 2 années d'expérience professionnelle),
- maîtrisent les techniques de création et d'assemblage d'ingrédients pour réaliser des boissons,
- actuellement en activité professionnelle,
- n'ayant pas entretenu de lien personnel ni professionnel avec l'un des candidats à la certification, préalablement au passage de l'examen.

Base légale

Date de décision	18/10/2023
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	18/10/2025
Date de dernière délivrance possible	18/04/2026

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RS7374

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://sceformation.com/formation-de-mocktail-oriental/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6412/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	81
Parcours menés à terme	81
Taux d'achèvement	100 %
Période	06/2024 – 12/2025

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	82
Montant total engagé	145 287 €
Coût moyen par dossier	1 772 €
Durée moyenne	29 h
Période	06/2024 – 10/2025
France compétences	95 %
Reste à charge titulaire	5 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.