

Préparer des bubbles teas et des mocktails

RS7374 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	42723, 42746, 42725, 42752
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	27/11/2025
Date d'échéance	27/11/2028

Certificateur(s)

SUPER CONSEILS ET FORMATIONS · SIRET : 83298738200039

Partenaires habilités

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

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification atteste de compétences nécessaires à la réalisation de boissons sans alcool, notamment les bubble teas et les mocktails. Elle permet de réaliser les perles des bubbles teas (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.

Elle s'adresse aux professionnels de restaurants, de salons de thé, de salons d'hôtel, aux entrepreneurs souhaitant créer ou développer une activité spécialisée dans les boissons sans alcool, professionnels du secteur événementiel et employés de la grande distribution.

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 aux standards de taille, de forme et de texture afin de confectionner des bubbles teas faits maison.
- 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, thés, lait et 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.

- Organiser l'activité d'un point de vente de bubble teas et mocktails, en gérant les stocks, l'espace de travail et la relation client, y compris avec les personnes en situation de handicap, afin d'assurer un service fluide et satisfaisant.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

- Travailler dans la restauration depuis plus d'un an ou avoir un diplôme en restauration, proposer des bubbles teas à la vente avoir un projet de commerce de bubbles teas.
- Avoir suivi une formation préalable en hygiène alimentaire.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Trois personnes, dont deux personnes minimum extérieures à l'organisme certificateur, professionnels qualifiés et/ou expérimentés dans la restauration, sans lien avec les candidats.

Base légale

Date de décision	27/11/2025
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	27/11/2028
Date de dernière délivrance possible	26/05/2029

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RS6412

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/7374/>

Où se former

Formations référencées	3
Organismes	3
Régions couvertes	2
Prix indicatif	1 650 € – 1 800 €
Durée	28 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	10
Parcours menés à terme	10

Taux d'achèvement	100 %
Période	01/2026 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	16
Montant total engagé	27 740 €
Coût moyen par dossier	1 734 €
Durée moyenne	28 h
Période	12/2025 – 08/2026
France compétences	89 %
Reste à charge titulaire	11 %

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