



## FORMATIONS CAFÉS RICHARD À L'ATELIER DES CHEFS

Avec l'Académie du Café, nous accompagnons chaque jour nos clients dans la montée en compétence de leurs équipes. Nous complétons maintenant la transmission de notre savoir-faire avec des formations e-learning en collaboration avec L'atelier des Chefs. Courtes et opérationnelles, elles ont pour objectif d'obtenir une parfaite qualité en tasse.

Centre de formation agréé et certifié Qualiopi, Cafés Richard enseigne l'excellence des gestes du café aux professionnels grâce à son Académie du Café. Nous dévoilons les secrets du café à plus de 1000 personnes par an, au sein de l'Académie ou de nos showrooms régionaux dédiés, chez nos clients ou encore en écoles hôtelières.

Partageant le même goût pour la transmission du savoir-faire, nous avons construit **un partenariat avec L'atelier des Chefs**. Cet organisme reconnu pour la qualité de ses formations digitales certifiantes, éligibles au CPF, puise son origine dans ses célèbres cours de cuisine, étendus aujourd'hui à bien d'autres métiers.

**Un premier module « Les essentiels d'un bon café », d'une durée de 30 minutes, est en ligne. Il comprend un parcours en quatre étapes : les bases de la caféologie, réaliser un espresso parfait, réaliser une belle mousse de lait et enfin maîtriser l'entretien de sa machine.**

Au fil des tutoriels, nos experts de l'Académie du Café transmettent leur expérience au travers de conseils et d'**exercices intuitifs, pratiques et interactifs**. Le concept est également adapté à un visionnage sur tablette ou smartphone.

.../...

Ces formations à distance sont destinées à nos clients : brasseries, restaurants, cafés, hôtels équipés de machines à café traditionnelles qui proposent nos cafés iconiques ou nos cafés de spécialité afin de s'assurer d'une parfaite qualité en tasse.

Ils peuvent solliciter une licence d'accès à cet apprentissage auprès de leur interlocuteur commercial, d'une validité d'un mois, renouvelable si besoin.

### Les atouts des formations Cafés Richard x L'atelier des Chefs :

- *Améliorer la qualité du café à la tasse*
- *Faire monter le niveau de compétence de vos collaborateurs, à leur rythme*
- *Contribuer à développer votre chiffre d'affaires*
- *Fidéliser et intéresser vos équipes*

