

Intitulé de la certification		
Préparer des bubble teas et mocktails		
Description de la certification		
<p>La certification “Préparer des bubble teas et mocktails orientaux” permet à son titulaire de valider des compétences en réalisation de mélanges de perles et de liquides en vue de servir à des clients des boissons orientales. Le titulaire de la certification est en mesure 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. Le titulaire de la certification peut, au-delà de savoir suivre une recette, créer des mocktails et bubble teas uniques et originaux. A cet effet, il est pertinent pour tout professionnel de restaurant mais aussi toute personne amenée à travailler en petite restauration, salon de thé, salon d'hôtel etc de certifier ces compétences acquises en formation.</p>		
Référentiel de compétences	Référentiel d'évaluation	
Compétences générales	Modalité d'évaluation	Critères d'évaluation
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	<p><u>Mise en situation professionnelle</u> :</p> <p>Le candidat doit réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des perles de tapioca selon une recette donnée puis les cuire</li> <li>- un bubble tea avec ces perles</li> <li>- un mocktail sur la base d'une recette</li> <li>- un bubble tea ou mocktail de sa création sur la base d'une demande spécifique (se basant sur un goût, une saveur, ou des allergies par exemple)</li> </ul>	<p>Les étapes de la recette sont suivies. Les quantités sont respectées.</p> <p>L'aspect des perles est conforme à l'attendu, en termes de texture, forme, taille. Elles sont en forme de sphère mesurant environ 8mm de diamètre. La texture est ferme.</p> <p>Le goût correspond à ce qui est prévu dans la recette, le goût est suffisamment sucré ou fruité.</p>
Cuire les perles de tapioca destinées à la boisson sans alcool en respectant les indications nécessaires en fonction du type de perle, pour faire ressortir le goût et le parfum		<p>Les perles sont plongées dans l'eau bouillante.</p> <p>Le temps de cuisson est respecté afin de préserver la texture des perles</p> <p>Le candidat respecte les règles de sécurité et d'utilisation du matériel</p> <p>Les perles sont retirées de l'eau</p> <p>Elles sont moelleuses mais fermes et élastiques après cuisson.</p> <p>Elles sont conservées dans un réfrigérateur et un plat hermétique adapté.</p>

<p>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</p>		<p>Le candidat respecte la recette demandée. Il suit les étapes de préparation. Les quantités sont respectées. Les ingrédients sont insérés dans le verre tout en conservant un espace de travail propre. Le goût correspond à ce qui est attendu de la recette</p>
<p>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.</p>		<p>Le candidat respecte la recette demandée. Il suit les étapes de préparation. Les quantités sont respectées. Les ingrédients sont insérés dans le verre sans en verser à côté. La répartition des éléments de décoration est esthétique. Le goût correspond à ce qui est attendu de la recette</p>
<p>Créer une recette de mocktail ou bubble tea en réalisant sur des assemblages d'ingrédients reconnus et des mélanges de goûts harmonieux afin de proposer des produits uniques et originaux</p>		<p>Le candidat assemble les ingrédients et justifie les saveurs choisies pour sa création. Les mélanges d'ingrédients proposés sont harmonieux : L'équilibre des saveurs est respecté : Les saveurs sucrées, salées, acides, amères et umami créent une expérience gustative agréable. Les contrastes sont bien équilibrés en termes de texture : les textures croquantes, moelleuses et crémeuses si elles sont utilisées créent un équilibre. Le mélange peut également présenter des couches de saveurs, avec des ingrédients qui ajoutent de la profondeur et de la complexité aux saveurs du mélange. Les quantités sont équilibrées. Le goût correspond à ce qui est demandé par le membre du jury.</p>
<p>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</p>		<p>Durant toute la réalisation de sa prestation : Le candidat porte une tenue professionnelle adaptée (tablier, toque, chaussures fermées, etc.) pour minimiser les risques de contamination. Il se lave les mains régulièrement et correctement, ou utilise des gants jetables lorsque cela est nécessaire.</p>

		<p>Le candidat utilise du matériel propre et désinfecté, notamment les récipients, les ustensiles, ainsi que son espace de travail.. Il respecte les températures de conservation et de cuisson des matières premières et des produits finis (tels que les perles), et il utilise des thermomètres pour contrôler les températures. Le candidat gère les déchets de manière appropriée, en les évacuant régulièrement pour éviter toute contamination.</p>
--	--	--