



Le développement des cafés froids

Guide de discussion

Les guides de discussion amènent à la réflexion et permettent aux participants de poursuivre leur apprentissage et d'échanger leurs impressions sur le contenu des vidéos. Le présent guide accompagne la vidéo « Le développement des cafés froids », dans laquelle les apprenants découvrent l'approche des développeurs de café chez Starbucks concernant les cafés froids. Continuez à explorer l'Académie du café Starbucks et partagez cette vidéo. Vous pouvez aussi en apprendre plus sur chacun des cafés à traceability.starbucks.com.

Instructions/conseils pour une utilisation individuelle

- Servez-vous une tasse de café et prévoyez du temps pour regarder la vidéo deux fois. Ne prenez pas de notes la première fois que vous la regardez.
- Prenez des notes lorsque vous la regardez pour la deuxième fois.

Instructions/conseils pour une utilisation en groupe

- Montrez la vidéo dans le cadre d'une dégustation de café. Nous vous recommandons de déguster deux cafés : soit le même café servi chaud et glacé, soit deux cafés glacés/froids différents.
- Utilisez ce guide pour entamer la conversation.
- Soyez prêt à parler d'un élément de la vidéo qui vous a inspiré ou qui vous a appris quelque chose.



Questions fondamentales

- Qu'avez-vous appris sur le café froid en regardant cette vidéo? Avez-vous découvert quelque chose de surprenant?
- Est-ce que tous les cafés donnent un bon résultat lorsqu'ils sont servis froids/glacés?
- Quel est votre café froid préféré?
- Qu'allez-vous expliquer à vos amis, à vos clients ou à vos collègues baristas à propos de la torréfaction du café?

Autres questions

- Comment décririez-vous à un client notre approche concernant le développement des cafés froids?
- Comment décririez-vous l'effet de la torréfaction sur le café froid/glacé?
- Qu'aimeriez-vous approfondir?

Notes

