



Apprécier les saveurs d'un café 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 *Apprécier les saveurs d'un café*, dans laquelle les apprenants découvrent l'approche que les développeurs de café chez Starbucks adoptent pour créer les profils de saveurs des cafés torréfiés. 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 goûter à deux cafés chauds



STARBUCKS'

COFFEE ACADEMY

différents. Assurez-vous que leurs notes de dégustation sont distinctes.

- 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 les saveurs des cafés en regardant cette vidéo? Avez-vous découvert quelque chose de surprenant?
- Quelles sont les catégories de saveurs qu'on trouve dans un café?
- Quelles sont les saveurs que vous arrivez à sentir lorsque vous dégustez un café?
- Qu'allez-vous expliquer à vos amis, à vos clients ou à vos collègues baristas à propos des saveurs d'un café?

Autres questions

- Comment décririez-vous à un client notre approche concernant la création de profils de saveurs pour nos cafés?
- Comment décririez-vous l'effet de la torréfaction sur les saveurs d'un café?
- Qu'aimeriez-vous approfondir?

Notes