

Le café

TYPE	MATERIEL	INGREDIENTS	CRITERE DE REUSSITE	CRITERES DE QUALITE
LE CAFÉ	Machine à expresso. Moulin à café. Plateau (antidérapant, inox ou argent). Tasses, sous-tasses, cuillères à moka, assiettes à entremets, sucriers.	Eau chaude. Café en grain : Arabica, Robusta ou mélange. Sucre (morceaux, blanc, roux, candi, sucre de régime,...).	Une température de service d'au moins 60°C. La quantité d'eau détermine le type de café : <ul style="list-style-type: none"> • Espresso (7 cl) • Ristretto (3,5 cl) La dose de café moulu doit être de 7 grammes.	Mousse épaisse et régulière de couleur noisette avec des marbrures. Matériel de service propre et tasse remplie à 70%. Variétés de sucres et de produits d'accompagnement

ÉTAPES D'ÉLABORATION

- 1 Mettre le filtre sur le porte-filtre du moulin à café.
- 2 Tirer sur la manette à fond pour mettre une dose de café (7g).
- 3 Positionner le porte-filtre sur la machine à expresso.
- 4 Disposer une tasse sous le porte-filtre.
- 5 Appuyer sur la touche pour un café (normal ou serré).
- 6 Essuyer le dessous de la tasse et la positionner sur un plateau avec les sous-tasses, cuillères et sucrier, puis envoyer le tout en salle.

VARIATIONS AUTOUR DU CAFE

Expresso allongé	Café expresso accompagné d'un pot d'eau chaude.	Ristretto	Café expresso d'environ 2,5 cl.
Café crème	Café expresso accompagné d'un pot de crème.	Café Viennois	Café double, crème fouettée.
Café double	Double dose de café expresso servie dans une grande tasse.	Café frappé	Café expresso froid, crème, vanille le tout passé au shaker.
Cappuccino	Mousse de lait sur un café double, saupoudré de chocolat (poudre).	Irish coffee	Servi dans un verre spécifique, c'est un café expresso, sirop de sucre de canne, whisky Irlandais, crème.



Le Thé

TYPE	MATERIEL	INGREDIENTS	CRITERES DE REUSSITE	CRITERES DE QUALITE
THÉ INFUSIONS	Machine à espresso Plateau (antidérapant, inox ou en argent). Théière sur sous-tasse, tasses à thé, sous -tasses à thé, cuillères à thé, assiettes à entremets, sucriers, et pot d'eau chaude	Eau chaude. Thé : <i>thé vert, thé noir, thé fumé, thé parfumé</i> Infusions : <i>Camomille, verveine, tilleul, ...</i> Sucre (morceaux, blanc, roux, candi, sucre de régime,...).	Une température de service d'au moins 60°C. Une extraction du thé suffisante pour convenir à la majorité de la clientèle. Temps d'infusion moyen de 3 à 7minutes	Un thé limpide et sans dépôts parasites. Du matériel de service propre. Différents sucres et des produits d'accompagnement.
ÉTAPES D'ÉLABORATION				
1 Prendre une théière et l'ébouillanter. 2 Vider l'eau et remplir la théière une seconde fois. 3 Mettre le thé ou l'infusion dans la théière. 4 Préparer la tasse et la sous-tasse à thé sur un plateau antidérapant avec la théière et pot d'eau chaude, puis envoyer en salle.				
Produits d'accompagnement	Le thé peut s'accompagner d'un pot de lait froid (mais attention, le lait se verse dans la tasse avant le thé) ou de tranches de citron (sans pépins).			

Le chocolat chaud

TYPE	MATERIEL	INGREDIENTS	CRITERE DE REUSSITE	CRITERES DE QUALITE
CHOCOLAT	Machine à espresso Plateau antidérapant, en inox ou en argent. Pots à lait, tasses à thé, sous – tasses à thé, cuillères a entremets, assiettes à entremets, sucriers.	Lait Chocolat de différentes marques (<i>Van Houten, Poulain, Nesquick, Vahlrona....</i>). Sucre (morceaux, blanc, roux,...)	Une température de service d'au moins 60°C. Un chocolat au lait correctement dosé (sans excès, ni dilution excessive).	Un chocolat de qualité. Une légère mousse en surface (et pas de peaux). Différents sucres et des produits d'accompagnement.
ÉTAPES D'ÉLABORATION				
1 Mettre du lait dans un pot à lait et le porter à ébullition. 2 Mettre la dose de chocolat dans un pot à lait propre pour le service. 3 Verser le lait chaud sur le chocolat. 4 Réchauffer l'ensemble une nouvelle fois. 5 Dresser la tasse et la sous-tasse sur un plateau avec le chocolat et le sucre, puis envoyer le tout en salle.				