



«LA TORREFACTION LES BASES»

Module de Formation par les Torréfacteurs GramGram
7h - 1 journée - 900 Euros HT (1 personne max)

Objectif de la formation : Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant acquérir les bases de la torréfaction artisanale professionnelle. Il est vivement recommandé d'avoir déjà les bases techniques de dégustation que nous travaillons dans le module «De l'arbre à la tasse» pour pouvoir évaluer la qualité du travail de torréfaction. L'objectif est d'acquérir des connaissances théoriques sur la transformation physique du café et comprendre le mécanisme de cuisson sur la machine de torréfaction. A la fin de la journée, le candidat devra pouvoir réaliser en autonomie un profil de torréfaction pour méthode douce et espresso.

9h - Accueil Petit-Déjeuner -

Présentation du programme et résultats attendus

9h15 - La Réaction de Maillard -

Etude de la réaction de Maillard, Cuisson d'échantillons sur un mini torréfacteur, puis tests de différents profils sur un torréfacteur Diedrich 12 Kgs à gaz. Gérer son ROR, initiation à Cropster, cuire pour espresso ou méthodes douces. Prélever le café à différents stade de cuisson pour observer de près sa transformation. Cupping et appréciation des différentes cuissons tests et recommandations d'une nouvelle stratégie de profil en fonction du résultat.

12h - Pause déjeuner -

13h - Torréfaction : la pratique -

Travail en binome avec le Torréfacteur, comment préparer une commande, aspects logistiques et techniques. Immersion dans le quotidien du Torréfacteur pour comprendre comment fonctionne une torréfaction artisanale.

17h - Evaluation de fin de journée -

Le candidat sera évalué sur sa capacité à réaliser une torréfaction pour espresso et méthode douce. Il devra savoir évaluer son propre travail en dégustation et vérifier qu'il n'a pas sous-suit ou sur-cuit le café.