



# «DE L'ARBRE A LA TASSE»

Module de Formation par les Torréfacteurs GramGram  
7h - 1 journée - 700 Euros HT/personne (2 personnes max)

**Objectif de la formation** : Acquérir les connaissances de base sur le café de spécialité et savoir reconnaître les caractéristiques d'un café vert de très haute qualité sans défauts. Le candidat développera son nez et son palais tout au long de la journée en travaillant le solfège olfactif du café du grain vert au grain torréfié. A la fin de la journée, le candidat saura analyser un café de manière technique et sensorielle selon le cahier des charges SCAE (Specialty Coffee Association Europe) comme un vrai Sommelier professionnel.

## 9h - Accueil Petit-Déjeuner -

Présentation du programme et résultats attendus

## 9h15 - Culture Café -

Histoire et origines du café, les variétés botaniques, la culture, la récolte, les différents processus de séchage après la récolte. Analyse de différents cafés verts, identifier les défauts et reconnaître un beau grain vert.

## 12h - Pause déjeuner -

## 13h - Les bases du cupping Professionnel -

Torréfaction d'un échantillon, sommellerie professionnelle : comment évaluer de manière sensorielle le café. Méthodologie de cupping des sommeliers de cafés selon le protocole SCAE officiel. Evaluation sensorielle de différents crus de cafés en méthode brésilienne.

## 17h - Evaluation de fin de journée -

Le candidat sera évalué sur sa capacité à décrire le profil d'une tasse de café.



**GRAMGRAM**

Artisans Torréfacteurs