

Formation Professionnelle de Torréfaction

Programme Intensif «Immersion chez l'Artisan»

2900€ HT

JOUR 1

De l'Arbre à la tasse

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 post récolte
Analyse de cafés verts
Identifier les défauts et reconnaître un beau grain vert

12h - Pause Déjeuner

13h - Les bases du cupping
Torréfaction d'un échantillon
Sommellerie professionnelle
Comment évaluer de manière sensorielle le café
Méthodologie de cupping des sommeliers de cafés (selon les standards SCAE)
Evaluation de différents cafés
17h - Point fin de journée

JOUR 2

Torréfaction J 1

9h - Accueil Petit-Déjeuner
Présentation du programme et résultats attendus

9h15 - La Torréfaction Pro
Etude de la réaction de Maillard
Cuisson d'échantillons
Test différents profils
Gérer son «Rate of Rise» ROR avec Cropster.
Cuire pour espresso ou méthodes douces
Cupping des différentes Cuissons tests

12h - Pause Déjeuner

13h - Torréfaction : Pratique
Préparation des commandes
Travail en binome avec l'Artisan
Questions techniques de logistique : conditionnement, emballage, pesées

17h - Point fin de journée

JOUR 3

Torréfaction J 2

9h - Accueil Petit-Déjeuner
Présentation du programme et résultats attendus

9h15 - Torréfaction : Pratique
Prise en main du torréfacteur seul et préparation des commandes en autonomie en présence de l'Artisan.

12h - Pause Déjeuner

13h - Torréfaction : Pratique
Préparation des commandes
Travail en binome avec l'Artisan
Astuces techniques, pièges
Gérer ses fournisseurs
Entretien du torréfacteur

17h - Point fin de journée

JOUR 4

Barista Intensif

9h - Accueil Petit-Déjeuner
Présentation du programme et résultats attendus

9h15 - L'extraction du café
Méthodologie (selon les standards SCAE)
Espresso/Méthodes douces
Régler son moulin
Gérer son plan de travail
Les bases du Latte Art :
Maîtriser l'émulsion du lait et savoir faire un coeur en dessin

12h - Pause Déjeuner

13h - Accueil clients
Savoir faire déguster un café de spécialité à un client
Quels matériels conseiller et à qui ?
Entretien de mon matériel et de celui de mes clients

17h - Point fin de journée

JOUR 5

Evaluation

9h - Evaluation : Théorie
Culture café
Torréfaction
Extraction
Cupping

10h - Evaluation : Pratique
Torréfaction :
-pour méthode douce
-pour méthode expresso
Cupping :
identifier l'intrus et argumenter
Extraction :
-2 Espresso
-1 méthode douce : chemex
-2 cappuccinos

12h - Pause Déjeuner

13h - Debrief et certificat de formation

