

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

SAS MAXICOFFEE.COM
Emilie
05.56.83.05.45
ecolecafe@maxicoffee.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Pas de condition d'accès réglementaire.

Prérequis pédagogiques :

Aucun

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Cette formation vous permettra de maîtriser le protocole de dégustation du café afin d'évaluer les caractéristiques naturelles du café. Vous pourrez appliquer ces connaissances à vos activités commerciales. Cette formation couvre les concepts clés autour du café vert, de la culture jusqu'à la transformation, le transport, le stockage et l'arrivée chez le torréfacteur.

Contenu et modalités d'organisation

• Water Skills L'eau et le café : comprendre et évaluer l'impact de l'eau dans le café et sur la machine et le matériel
Connaitre le PH et le matériel de mesure
Comprendre l'impact du calcaire sur la machine
Connaitre la dureté de l'eau sur le territoire français et dans le monde
Comprendre et définir la filtration
Connaitre l'eau parfaite pour les méthodes douces
• Green Coffee Basic La diversité des espèces
La répartition mondiale
Le climat
La différenciation des espèces et la répartition des espèces et statistiques de production
Le régime foncier et la gestion de la plantation
Traitement post récolte
Le marché du café
Le stockage et le transport
La décaféination - l'équipement et la maintenance
• Sensory Basic L'analyse sensorielle : en quoi consiste elle ?
L'importance de l'analyse sensorielle dans le café
Physiologie et anatomie : le goût
Les Saveurs primaires
Activité Arômes primaires
Goûts et corps du café
Arômes du café
Communication et langage
Roue des arômes
SCA et lexique
WCR
• Sensory Intermédiaire Perception, Analyse et Interprétation
Caractéristiques physiologiques et sensorielles
Le test triangulaire
Dégustation à la tasse et calibration
Systèmes de dégustation utilisés
Organisation de l'analyse sensorielle
Configuration d'un panel sensoriel
Le test IN/OUT

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00205499	du 31/12/2020 au 31/12/2021	MIOS (33)	SAS MAXICOFFEE.COM		Non éligible	
00252915	du 31/12/2021 au 31/12/2022	MIOS (33)	SAS MAXICOFFEE.COM		Non éligible	