Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

MAXICOFFEE ECOLE CAFE
SANTORO
05.56.83.05.45
administration.ecole@maxicoffee.com

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Aucune condition d'accès réglementaire

Prérequis pédagogiques :

Aucun

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Cette formation vous permet d'approfondir les concepts clés du café vert, de la botanique jusqu'à la transformation, le transport, le stockage et l'arrivée chez le torréfacteur. Vous apprendrez à noter la qualité du café afin de maîtriser l'achat, l'approvisionnement et la gestion des contrats de café vert. Vous comprendrez le processus de torréfaction. Vous analyserez les modifications physiques qui interviennent au cours de ce processus. Le torréfacteur n'aura plus aucun secret pour vous : entretien, sécurité ... Cette formation couvre les défauts, les changements physiques que les grains de café subissent au cours du processus de torréfaction, ainsi que la gestion de l'espace de travail. Décrire la botanique Connaître la production mondiale Identifier la culture du café Définir le traitement post récolte Identifier les marchés et contrats Décrire le stockage et transport Décrire la certification Expliquer les opérations d'analyse du café vert Identifier les principes fondamentaux sur les torréfacteurs Décrire le processus de torréfaction Identifier les règles de sécurité et de maintenance Décrire le profil de torréfaction Indiquer les modifications physiques Identifier les éléments du torréfacteur et identifier les types de torréfacteurs d'échantillon Décrire les règles de sécurité et d'entretien de l'atelier de torréfaction

Contenu et modalités d'organisation

Décrire l'évolution de la production o Identifier les zones de développement Décrire l'évolution de la consommation Préciser l'éventail des tailles de plantations de café dans le monde. Décrire la gestion de la plantation Désigner les considérations climatiques Distinguer les années de récolte, identifier la saisonnalité Expliquer la culture ombragée Préciser l'impact du terroir Comprendre la notion du poids o Identifier l'anatomie des cerises de café Définir la cueillette Expliquer le traitement par voie humide Expliquer le traitement par voie sèche Expliquer le traitement nature dépulvé Indiquer le processus de séchage Identifier les défauts dus à un mauvais séchage Définir le repos du grain de café Définir l'ochratoxine Identifier le classement Expliquer la différence entre un marché physique et un marché à terme. Lister les fondamentaux du marchés Définir ce qu'est l'arbitrage Définir ce qu'est une transaction de café spot Préciser qu'un différentiel de prix correspond à la prime ou à la décote pour un café donné par rapport au marché à terme. Faire la démonstration du calcul d'un prix ferme du café, en utilisant un prix de marché et un différentiel Citer les principaux éléments d'un contrat de café Répertorier les incoterms Identifier le poids des sacs o Décrire les types de sacs Définir ce qu'est l'inscription de l'Organisation Internationale du Café (OIC) Définir ce qu'est l'inscription de l'Organisation Internationale du Café (OIC) Identifier le processus du transport Présenter les documents d'expédition Explication les protocoles de débarquement au port de destination Décrire le stockage Définir ce qu'est l'activité hydrique Identifier les caractéristiques sensorielles des défauts Comparer les principaux programmes de certification et leurs objectifs généraux et les opposer. Expliquer que la certification est une accréditation par un organisme indépendant Identifier les processus et méthodes de décaféination Préciser les critères juridiques de la décaféination Exigences relatives au site d'analyse du café vert Appliquer les opérations d'analyse du café vert Utiliser la terminologie courante pour décrire un torréfacteur, son fonctionnement et les changements qui se produisent pendant le processus de torréfaction Citer

...
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

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
00312629	du 01/08/2022 au 31/12/2022	La Teste-de-Buch (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE		Non éligible	FPC
00324883	du 01/01/2023 au 31/12/2023	La Teste-de-Buch (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE		Non éligible	FPC
00374565	du 01/01/2024 au 31/12/2024	La Teste-de-Buch (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE		Non éligible	FPC
00498326	du 01/01/2025 au 31/12/2025	La Teste-de-Buch (33)	MAXICOFFEE ECOLE CAFE		Non éligible	FPC