

Full Immersion Torréfaction

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(vè) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Aucun

Prérequis pédagogiques :

Savoir lire, Savoir compter, Savoir écrire

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Cette formation apporte une compréhension approfondie de l'extraction du café. Elle permet à l'apprenant de maîtriser le protocole de dégustation du café afin d'évaluer les caractéristiques naturelles du café. Ces connaissances acquises sont applicables aux activités commerciales. Les objectifs de cette formation sont : Comprendre l'impact de l'eau sur le café, identifier l'eau pour chaque méthodes d'extraction. Comprendre et d'appliquer les concepts fondamentaux de la science sensorielle afin d'analyser l'arôme le goût et les différences de corps dans le café, en maîtrisant les différentes technique de dégustation. Maîtriser les critères de base pour l'élaboration d'un programme sensorielle sur le lieu de travail par exemple. Identifier la chaîne d'approvisionnement du café de spécialité, depuis le grain jusqu'à la tasse, en passant par la culture, la récolte, les méthodes de traitement, le séchage, l'expédition, le stockage et la livraison. Comprendre les principes de production, de traitement, le classement et le commerce du café ainsi que la gestion d'un portefeuille. 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 de torréfaction, ainsi que la gestion de l'espace de travail et de production.

Contenu et modalités d'organisation

L'impact de l'eau Comprendre et évaluer l'impact de l'eau dans le café et sur la machine et le matériel Connaître le PH et le matériel de mesure Comprendre l'impact du calcaire sur la machine Connaître la dureté de l'eau sur le territoire français et dans le monde Comprendre et définir la filtration Connaître l'eau parfaite pour les méthodes douces Le café vert Connaître la diversité des espèces Maîtriser la répartition mondiale Comprendre le climat et le café Identifier la différenciation des espèces et la répartition des espèces et statistiques de production Comprendre le régime foncier et la gestion de la plantation Connaître le traitement post récolte Connaître le marché du café Maîtriser Le stockage et le transport Connaître le processus de décaféination - l'équipement et la maintenance Analyse sensorielle du café basic Définir l'analyse sensorielle : en quoi consiste elle ? Identifier l'importance de l'analyse sensorielle dans le café Identifier la physiologie et anatomie : le goût Maîtriser les Saveurs primaires Comprendre les goûts et arôme du café Maîtriser la communication et le langage de l'analyse sensorielle Maîtriser la roue des arômes SCA et le lexique WCE Analyse sensorielle Intermédiaire Identifier le perception, l'analyse et l'interprétation Comprendre les caractéristiques physiologiques et sensorielles Connaître le test triangulaire Maîtriser la dégustation à la tasse et calibration Identifier les systèmes de dégustation utilisés Maîtriser l'organisation de l'analyse sensorielle Connaître le test IN/OUT Le café vert Niveau 2 Jour 1 et 2 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 La torréfaction Niveau 1 Jour 3 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 La torréfaction Niveau 2 Jour 4 et 5, Identifier les principes fondamentaux sur les torréfacteurs, Décrire le processus de torréfaction, Identifier les règles de sécurité et de

...

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

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 |
|--------------|-----------------------------|-----------------------|------------------------|---------------|--------------|-----------|
| 00375645 | du 01/09/2023 au 31/12/2024 | La Teste-de-Buch (33) | MAXICOFFEE ECOLE CAFE | | Non éligible | FPC |
| 00498322 | du 01/01/2025 au 31/12/2025 | La Teste-de-Buch (33) | MAXICOFFEE ECOLE CAFE | | Non éligible | FPC |