

Formation sur le café – Méthodes Douces Niveau Intermédiaire

Financement
Formation professionnelle continue Non conventionnée / sans dispositif
Organisme responsable et contact
MAISON P. JOBIN & CIE Maillard Ludovic 06.07.13.28.79 ludovic.maillard@nkg.coffee
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 :
Dossier
Niveau d'entrée requis :
Sans niveau spécifique
Conditions d'accès :
Non renseigné
Prérequis pédagogiques :
Aucun
Contrat de professionnalisation possible ?
Non

Objectif de la formation

A l'issue de la formation, le stagiaire connaîtra : • Les paramètres qui impactent l'extraction du café. • Le processus de préparation. • Les différents supports de méthodes douces. • La taille de mouture adaptée aux différentes méthodes. • Les moyens de contrôles d'hygiène. • Les moyens de contrôle qualité (TDS). • Les paramètres de quantité d'un café, de texture de la mouture, de qualité de l'eau et de temps d'extraction, et leur interaction lorsqu'ils sont associés dans le cadre d'une recette d'extraction. L'extraction de la boisson et les différences gustatives.

Contenu et modalités d'organisation

- Paramètres qui impactent l'extraction du café
- Processus de préparation
- Différents supports de méthodes douces
- Taille de mouture adaptée aux différentes méthodes
- Moyens de contrôle d'hygiène
- Moyens de contrôle qualité (TDS)

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
00534153	du 03/03/2025 au 04/03/2025	Bordeaux (33)	MAISON P. JOBIN & CIE	Non éligible		
00589523	du 06/10/2025 au 07/10/2025	Bordeaux (33)	MAISON P. JOBIN & CIE	Non éligible		
00654364	du 20/04/2026 au 21/04/2026	Bordeaux (33)	MAISON P. JOBIN & CIE	Non éligible		