

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

COOP'ALPHA
Thibault Poelvilain
07.86.44.96.35
thibault@peels.fr

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 directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2
européen)

Conditions d'accès :

Pour intégrer la formation "Devenir Torréfacteur", les participants doivent répondre aux critères suivants : - Être majeur (18 ans révolus) : La formation s'adresse uniquement aux personnes ayant atteint la majorité légale. - Savoir lire, écrire et parler français : Une bonne maîtrise du français est nécessaire pour suivre les cours théoriques, comprendre les documents techniques et participer aux échanges professionnels. - Aucune condition de diplôme requise : La formation est ouverte à tous, sans exigence de formation préalable ou de diplôme spécifique. - Aptitude physique : La torréfaction nécessite la manipulation de machines et de charges légères, il est recommandé d'être en capacité d'assurer ces tâches en toute sécurité. Ces conditions garantissent que chaque participant puisse tirer pleinement profit de la formation et évoluer sereinement dans le métier de torréfacteur.

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Cette formation complète permet aux participants d'acquérir une expertise technique et sensorielle en torréfaction, en alliant théorie et pratique pour une maîtrise autonome du processus. 1. Comprendre les bases de la torréfaction Identifier les variétés de café vert et leur influence sur la torréfaction. Comprendre les transferts de chaleur et les réactions chimiques du grain. Appréhender les différentes étapes du processus et leurs impacts sensoriels. 2. Ajuster et optimiser un profil de torréfaction Analyser les courbes de température et leur effet sur les arômes. Régler les paramètres en fonction du café et du profil gustatif recherché. Utiliser des outils de mesure pour garantir une torréfaction optimale. 3. Développer une expertise en analyse sensorielle Appliquer les protocoles de dégustation professionnelle (cupping). Détecter les attributs sensoriels et identifier les défauts de torréfaction. Relier les profils de torréfaction aux caractéristiques aromatiques du café. 4. Mettre en place un contrôle qualité rigoureux Standardiser les méthodes d'évaluation des cafés torréfiés. Ajuster les paramètres en fonction des résultats analytiques. Assurer la constance et l'homogénéité des lots torréfiés. 5. Gérer et entretenir un torréfacteur Organiser un poste de travail efficace et sécurisé. Réaliser les procédures de maintenance préventive. Diagnostiquer et résoudre les pannes courantes des équipements. 6. Suivre les tendances et innover en torréfaction Adapter sa production aux évolutions du marché et aux nouvelles attentes. Expérimenter des méthodes de torréfaction innovantes. Construire une offre différenciante et adaptée à sa clientèle. 7. Appliquer ses connaissances en situation réelle Réaliser une torréfaction complète en autonomie. Comparer et analyser les résultats obtenus. Recevoir un retour précis sur la maîtrise des techniques et l'amélioration continue.

Contenu et modalités d'organisation

Cette formation immersive de 24 heures est structurée autour de modules progressifs, alternant théorie et pratique pour garantir une maîtrise complète de la torréfaction. 1. Introduction à la torréfaction (2h) Présentation des objectifs et du programme de la formation. Introduction au marché du café et aux tendances de consommation. Panorama des métiers et opportunités dans la torréfaction. Identification des attentes des participants et évaluation des connaissances initiales. 2. Fondamentaux de la torréfaction (6h - réparties en 3 sessions de 2h) - Session 1 : Comprendre la matière première Étude des variétés de café vert, leur origine et leurs spécificités. Facteurs influençant la qualité du café : terroir, altitude, traitement post-récolte. Impact du taux d'humidité et de la densité sur le profil de torréfaction. - Session 2 : Réactions physiques et chimiques du grain Explication des transferts de chaleur et des différentes méthodes de torréfaction. Présentation des étapes clés : séchage, développement, caramélisation, pyrolyse. Observation des changements physiques du grain lors de la cuisson. - Session 3 : Paramétrage et gestion d'un profil de torréfaction Lecture et interprétation des courbes de température. Identification des points critiques : first crack, second crack. Ajustement des profils en fonction des objectifs sensoriels. 3. Analyse sensorielle et contrôle qualité (5h - réparties en 2 sessions) - Session 1 : Introduction aux méthodes de dégustation Présentation du cupping et des standards SCA (Specialty Coffee Association). Notions de saveurs primaires et arômes du café. Apprentissage des grilles de notation et d'évaluation sensorielle. - Session 2 : Identification des défauts et ajustement des profils Dégustation de cafés présentant différents défauts sensoriels. Étude des causes et solutions pour ajuster la torréfaction. Comparaison entre plusieurs profils pour affiner les réglages. 4. Gestion du poste de travail et maintenance (3h - réparties en 2 sessions) - Session 1 : Organisation d'un atelier de torréfaction Mise en place d'un espace de production efficace. Sécurité et bonnes pratiques d'hygiène en torréfaction. - Session 2 : Entretien et maintenance du torréfacteur Démonstration des

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

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

À l'issue de la formation, plusieurs débouchés sont envisageables Devenir torréfacteur indépendant: ouverture d'une micro-torréfaction ou d'un coffee shop avec torréfaction sur place. Rejoindre une entreprise de torréfaction: travailler en tant que maître torréfacteur ou responsable de production. Intégrer un laboratoire d'analyse sensorielle: expertise dans le contrôle qualité et la certification des cafés. Travailler dans l'import/export de café: sourcing et sélection de cafés de spécialisés

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00580680	du 19/03/2025 au 21/03/2025	Bordeaux (33)	PEEL'S		Non éligible	FPC
00580957	du 02/04/2025 au 04/04/2025	Bordeaux (33)	COOP'ALPHA		Non éligible	FPC