

Formation sur le café – Méthodes Douces Niveau Professionnel

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 :
Dossier
Prérequis pédagogiques :
Non renseigné
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 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. • L'importance de l'eau. • L'entretien. • Ce cours vise à étendre ces capacités pratiques et sensorielles à un niveau professionnel.

Contenu et modalités d'organisation

- Méthodes d'extraction et équipement o Types de meules pour les moulins o Forme du filtre pour les cafetières par gravité o Profondeur du lit o Effet de la forme de la cafetière sur la profondeur du lit • Principes de l'extraction o 7 éléments essentiels de l'extraction o Ratio café/eau o Réglage de la mouture – Distribution granulométrique o Temps d'extraction o Température de l'eau o Turbulence o Qualité de l'eau o Types de filtres • Méthodes d'extraction o Utilisation des cafetières – Cafetières par gravité o Blooming • Analyse de l'extraction o Description du café extrait o Extraction équilibrée o Rendement en solubles (extraction) o Concentration en solubles (intensité) • Maintenance o Meules du moulin • By-pass o Calculer, mesurer et modéliser le by-pass o Effet du by-pass sur les aspects sensoriels du café extrait

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
00581083	du 14/05/2025 au 16/05/2025	Bordeaux (33)	MAISON P. JOBIN & CIE	Non éligible		
00589526	du 08/10/2025 au 10/10/2025	Bordeaux (33)	MAISON P. JOBIN & CIE	Non éligible		
00654380	du 04/02/2026 au 06/02/2026	Bordeaux (33)	MAISON P. JOBIN & CIE	Non éligible		