

Programme de formation externe Café vert - Module Torréfaction - 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 :
aucun
Contrat de professionnalisation possible ?
Non

Objectif de la formation

- Les contrôles et le lien entre la couleur du grain et les temps limites spécifiés de torréfaction
- L'utilisation et la configuration du logiciel de profil de torréfaction
- Les molécules impliquées dans les réactions de caramélisation, la formation de gaz pendant la torréfaction, la chimie du changement de couleur ainsi que l'impact sur la solubilité
- L'identification visuelle de défauts de torréfaction
- L'assemblage, le contrôle qualité ainsi que l'exploration de différentes options de production pour une meilleure satisfaction de la clientèle

Contenu et modalités d'organisation

- Caractéristiques physiques et chimiques du café vert
- Thermodynamique de la torréfaction
- Changements physiques
- Changements chimiques
- Analyse sensorielle
- Commerce de gros et de détail
- Gestion de l'unité de torréfaction

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
00581090	du 24/11/2025 au 26/11/2025	Bordeaux (33)	MAISON P. JOBIN & CIE	Non éligible		
00654356	du 22/04/2026 au 24/04/2026	Bordeaux (33)	MAISON P. JOBIN & CIE	Non éligible		