

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 meilleur 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	