



CAFÉOLOGIE DU GRAIN À LA TASSE



OBJECTIFS

- Comprendre l'impact de la caféiculture et de la torréfaction sur le goût du café en fonction des process
- Identifier les étapes de la réception à la torréfaction du café
- Acquérir les connaissances des techniques de dégustations
- Apprendre à déguster afin de découvrir les différences aromatiques liées aux origines
- Acquérir les connaissances de la création d'un assemblage

Participants : 2 à 6 personnes

Durée : 1 journée (7h)

Lieu : Académie du café - Gennevilliers

Coût : 350 € par stagiaire – repas *compris*

PROGRAMME

- Connaissance du Café -

- Histoire
- Pays producteurs et botanique
- Méthodes de récolte et traitement
- Marché du café, les tendances
- Torréfaction

- Visite du site -

- Visite du site et découverte du processus de torréfaction artisanale à la Manufacture

- Mystères de la dégustation du café -

- Une mise en bouche à travers des exercices olfactifs et des dégustations comparatives de pures origines d'assemblages, afin de découvrir les différentes techniques permettant de révéler les richesses aromatiques du café.

Domaine : Préparation de boissons à base de café et lait.

Thème : Caféologie : une meilleure connaissance du café pour mieux vendre et fidéliser sa clientèle

Public concerné : Professionnels du café : clients, futurs clients.

Prérequis : Client ou prospect, pas de connaissances requises.

Modalités de la formation : Présentiel

Délais d'accès : 1 mois. Dates disponibles sur le site internet.

Modalités d'accès : Inscription en ligne suivie d'une convention à retourner signée

Descriptif : Apporter une connaissance approfondie de l'univers du café : du grain à la tasse.

Sa culture, son origine, son traitement, la torréfaction et la dégustation ; autant de paramètres à maîtriser pour mieux comprendre l'influence du café sur le marché mondial et l'engouement qu'il suscite à travers le temps.

Techniques pédagogiques : Apports théoriques, transmission des bons gestes, exercices pratiques individuels et en groupe, mise à disposition du matériel professionnel, transmission de documents et de vidéos sur les sujets traités.

Evaluation des connaissances : Cas d'application, exercices pratiques et examen écrit.

Evaluation de l'appréciation du participant : Fiche d'appréciation/évaluation de la formation remise en fin de formation.

Indicateurs sur 2023 : 203 stagiaires, taux de satisfaction 4,88/5, taux de réussite 74,13% (toutes formations confondues).

Nos formations peuvent être adaptées à vos besoins spécifiques, notamment liés à une situation de handicap, nous contacter directement.

CONTACT

ACADÉMIE DU CAFÉ
106 rue du fossé blanc – 92230 GENNEVILLIERS
Tel. (standard) : 01 40 85 75 00
academieducafe@richard.fr



Organisme de formation professionnelle
AGREEMENT N°11921380992
FORMA CODE : 42716
Version : mai 2024