FORMATION
DÉGUSTATION & COFFEE BREWING

Une formation professionnelle structurée pour approfondir les techniques des différentes extractions de café autre que la percolation à l'italienne.
Un nouveau parcours de développement des compétences du Barista qui lui permettra d'acquérir les connaissances techniques et sensorielles des différents cafés.

DURÉE – LIEU - TARIF

2 jours (14H)

Formation accessible jusqu'à la veille sous réserve de places disponibles

780€ HT/pers.
(hors frais de repas et hébergement)

À Aix-en-Provence (Velaux)

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public
Public handicapé accepté*
Aucun pré-requis
Min. 3 pers. – Max 6 pers.

*Veuillez prendre contact avec l'administration pour les conditions d'accueil

METHODES MOBILISEES

- Apports théoriques illustrés par vidéo
- Remise d'un support pédagogique aide-mémoire
- Démonstrations pratiques par les formateurs
- Mise à disposition du matériel pour travaux pratiques
- Salle équipée de postes de travail individuels

MODALITES D'EVALUATION

- Test écrit des connaissances avec contrôle et correction immédiate
- Test pratique de fin de formation avec notation

SANCTION & VALIDATION

- Attestation BBS Formation
- Certification Internationale Brewing Fondation SCA niv. 1 (si souhaité par le stagiaire)

OBJECTIFS GENERAUX

- Acquérir les principales compétences techniques relatives aux extractions manuelles des cafés dans le but de développer les aptitudes sensorielles du Barista.
- Développer les compétences nécessaires pour conseiller des cafés en fonction des goûts et des attentes de ses clients en se basant sur une connaissance réactualisée des origines, des traitements et du mode de torréfaction de chaque café.
- Acquérir les compétences clés des différentes méthodes de brewing (ou méthodes douces) dans le but de cibler les types et les styles de cafés recherchés grâce aux exercices de dégustation (cupping).

OBJECTIFS OPERATIONNELS

14. Assimiler les connaissances liées aux différentes origines de cafés et à leur stockage
15. Apprendre les éléments techniques distinctifs des méthodes douces
16. Appréhender les principes d'hygiène nécessaires à l'entretien du matériel
17. Préparer différentes méthodes douces d'extraction

PROGRAMME

Introduction aux différentes méthodes d'extraction et aux nombreux équipements pour les méthodes douces.

Les standards et les paramètres permettant de comprendre les techniques de brewing pour chaque méthode et les différences sensorielles entre elles :

- Identification du réglage et de la quantité de mouture les plus adaptés à chaque méthode.

- Identification de la quantité, de la température, du temps d'infusion et d'extraction de l'eau en fonction de chaque méthode.

- Exercices et tests comparatifs de brewing avec les méthodes : Dripper, Hario V60, Aeropress, Cafétière à Dépression, Extraction à froid, French Press, Chemex, Moka etc.

Élaboration et préparation des différentes méthodes d'extraction douces :

- Présentation des différents modes de préparation adaptés à chaque type de café en fonction de leurs arômes.

Exercices pratiques de dégustation (cupping) dans le but de :

- Développer les compétences sensorielles afin d'orienter le choix du client.

- Identifier la méthode de préparation et la technique en fonction des cafés.

- Déguster des cafés sous différentes formes en analysant le goût, les saveurs, les arômes, l'amertume dans le but d'identifier des spécificités de production.