

FORMATION TORRÉFACTION

Formation professionnelle permettant au Barista d'acquérir les compétences et les connaissances sur la totalité de la filière du café dont la torréfaction en est une partie essentielle. Le Barista maîtrisera les différentes phases de la torréfaction et comment celles-ci modifient les caractéristiques de chaque origine de café.

Comprendre, connaître et maîtriser les principes et mécanismes fondamentaux relatifs au métier de Barista spécialisé dans la torréfaction.

DURÉE - LIEU - TARIF

3 jours (21H)

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

1190€ HT/pers.

(hors frais de repas et hébergement)

A 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

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques illustrés par vidéo
- Remise d'un support pédagogique aide-mémoire
- Test écrit des connaissances avec contrôle et correction immédiate
- Test pratique de fin de formation avec notation
- Démonstrations pratiques par les formateurs
- Mise à disposition du matériel pour travaux pratiques

SANCTION & VALIDATION

- Qualification de branche professionnelle
- Attestation BBS Formation
- Certification Internationale Torréfaction Fondation SCA niv. 1 + Intermédiaire SCA niv. 2 (si souhaité par le stagiaire)

OBJECTIFS

- ❖ Intégrer ou créer un espace de torréfaction dans son établissement.
- ❖ Développer un profil professionnel du Barista et du Torréfacteur pour analyser les caractéristiques et évaluer les différentes qualités de café.
- ❖ Assurer l'entretien et contrôler le fonctionnement d'un torréfacteur.
- ❖ Positionner des prix de vente de cafés et calculer des marges en lien avec des objectifs, estimer des marges de rentabilité de vente.
- ❖ Augmenter le niveau de connaissances théoriques et techniques et le professionnalisme des opérateurs du secteur dans l'analyse, la recherche, les achats, le stockage du café vert, la torréfaction, la mise en sachet et le conditionnement.
- ❖ Disposer d'une méthodologie professionnelle d'approche et de valorisation auprès des clients.
- ❖ Composer des mélanges de café, présenter des découvertes, promouvoir des café spécifiques et expliquer des spécificités de cafés et de crues.
- ❖ Acquérir les compétences pour développer au mieux chaque origine de café dans le but d'obtenir une parfaite balance aromatique en tasse.

PROGRAMME

Gestion et organisation du poste de travail :

- Organisation, présentation, préparation et mise en place du poste de travail.
- Fonctionnement et utilisation de l'équipement et du matériel.
- L'hygiène, la législation et la sécurité du poste de travail.

Préparation et élaboration de différentes méthodes de torréfaction:

- Le monde du café (origines et espèces, récolte, travail du café).
- Théorie des courbes de cuissons assistées par logiciel.
- Techniques : organisation, suivi des baisses et hausses de température, analyse de la densité et du taux d'humidité de la matière première.
- Elaboration de différents mélanges et assemblages.
- Torréfaction en situation réelle en relation directe avec l'informatique.

Analyse et rendu aromatique des exercices pratiques:

- Vérification des broches et son indice de coloration (colorimètre).
- Cupping sensoriel sur les différentes courbes de cuissons.
- Analyse des profils aromatiques en relation avec les statistiques de logiciel.
- L'impact du dégazage du café, son conditionnement et sa distribution finale.