

Formation Torréfaction



Grâce à cette formation vous découvrirez tous les aspects des métiers du café de la plantation à la tasse pour une connaissance approfondie du café.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES



Comprendre le processus de torréfaction et la structure de base du torréfacteur

PROGRAMME

1. Café vert

- Généralités : agronomie, chimie, biochimie, technologie et économie
- Connaissance des espèces
- Procédés de traitement des récoltes
- Conditionnement et stockage
- Expertise (reconnaissance des espèces/défectuosité)

2. Café torréfié

- Technique de torréfaction
- Transformations chimiques aux cours de la torréfaction
- Arômes
- Conservation : méthode, saveurs fondamentales et qualité à la tasse

3. Barista

- Mélange et origine café
- Moutures et paramètres
- Main du barista
- Machine et réglages
- Maintenance et entretien

Durée

42 HEURES

Tarif

2100 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

Tout public

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon
financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et
techniques

-Accueil des stagiaires dans une
salle dédiée à la formation.

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

-Mise à disposition en ligne de
documents supports à la suite de
la formation.

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Formulaires d'évaluation de la
formation.

-Certificat de réalisation de
l'action de formation.



Mise à jour

Juin 2025



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (juin 2025 - juin
2026)

Données insuffisantes