

# 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 et 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

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

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

**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 2022/2021 :** 355 stagiaires; taux de satisfaction 4,98/5 (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  
FORMACODE : 42716  
Version : 11/2022