



## PROGRAMME DE FORMATION CAFÉOLOGIE - DU GRAIN À LA TASSE

**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 les mécaniques du marché du café et les critères de sélection des terroirs.

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

**Prérequis :** Pas de connaissances requises

**Modalités de la formation :** Présentiel

**Public concerné & participants :** Clients et prospects - 2 à 5 personnes maximum

**Durée :** 1 journée (7h)

**Lieu :** Académie du Café - Gennevilliers

**Coût :** 350 € HT par personne - repas inclus

### OBJECTIFS

- Comprendre l'impact de la caféiculture et de la torréfaction sur le goût du café et le rendu en tasse 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

### PROGRAMME

#### CONNAISSANCES DU CAFÉ

- Histoire du café
- Pays producteurs de café
- Méthodes de récolte et de traitement
- Marché du café vert et tendances de consommation
- Torréfaction

#### VISITE DU SITE

- Découverte du processus de torréfaction artisanale à la Manufacture

#### DÉGUSTATION DU CAFÉ

- Exercices olfactifs et dégustations comparatives de Pures Origines et d'Assemblages, afin de découvrir les différentes techniques permettant de révéler les richesses aromatiques du café
- Découverte de la confection des Assemblages puis création d'un Assemblage de café

**Délais d'accès :** 1 mois. Dates disponibles sur le site internet [cafesrichard.fr](http://cafesrichard.fr)

**Modalités d'accès :** Inscription en ligne sur notre site internet, suivie d'une convention à retourner signée

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

**Évaluation des connaissances :** Cas d'application, exercices pratiques et examen écrit

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

**Indicateurs sur 2024 :** 97 stagiaires - Taux de satisfaction 4,86/5 - Taux de réussite 76,48% (toutes formations confondues)

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