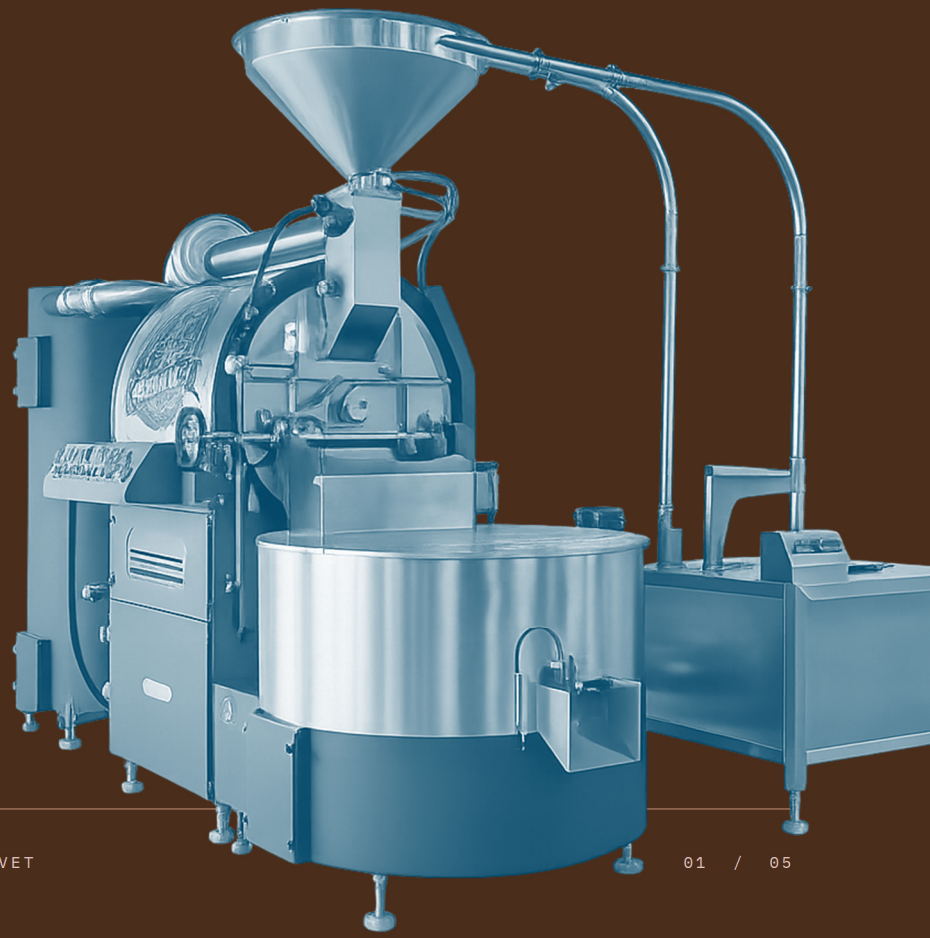
CURRICULUM PRATIQUE

TORREFACTION, SENSORIEL & VENTE · TEMPS PLEIN

ATELIER DE TORRÉFACTION DE CAFÉ

Un programme de formation complet et pratique pour la torréfaction artisanale.
Du café vert à la tasse.



LE PROGRAMME

Une bonne torréfaction n'est pas un hasard. Ce programme en construit le savoir-faire, du café vert à la tasse.

Coffee Roastery Workshop est un programme à temps plein, fondé sur la pratique, pour la torréfaction artisanale.

En vingt-quatre modules de base, les apprentis passent de la connaissance du produit et de l'évaluation du café vert à l'analyse sensorielle, à la torréfaction et aux profils, puis à l'emballage, l'étiquetage et la vente.

L'accent est mis en permanence sur l'atelier. On apprend au torréfacteur d'échantillons, au torréfacteur de boutique, à la table de dégustation et au poste d'emballage, avec environ 1 500 heures d'apprentissage technique et plus de 75 exercices évalués.

Chaque module se termine par une pièce d'examen évaluée : la compétence se voit dans le travail réel, pas sur le papier. Six modules optionnels et le projet final en entreprise sont librement ajoutables.

Le programme est proposé comme curriculum, comme spécification d'équipement correspondante ou comme lot clé en main pour le site.

24
MODULES DE BASE

400 h
APPRENTISSAGE TECHNIQUE

90 +
EXERCICES PRATIQUES

6
MODULES OPTIONNELS

1 ans
TEMPS PLEIN

PRATIQUE CURRICULUM

24 modules

De la connaissance du produit et de l'évaluation du café vert à l'analyse sensorielle, à la torréfaction et aux profils, jusqu'à l'emballage, l'étiquetage et la vente, avec pour finir le projet en entreprise.

MODULE

01 – 24 · PAR PHASE

01 **Café & chaîne de valeur**
BASES

02 **Botanique & variétés**
BASES

03 **Récolte & post-récolte**
BASES

04 **Hygiène, HACCP & sécurité**
BASES

05 **Atelier & machines**
BASES

06 **Réception & échantillonnage**
CAFE VERT & SENSORIEL

07 **Évaluation du café vert**
CAFE VERT & SENSORIEL

08 **Stockage & transport**
CAFÉ VERT & SENSORIEL

09 **Nettoyage & tri**
CAFE VERT & SENSORIEL

10 **Sensoriel & dégustation (CVA)**
CAFE VERT & SENSORIEL

11 **Technique & flux thermique**
TORREFACTION & PRODUCTION

12 **Procédé & chimie du grain**
TORREFACTION & PRODUCTION

13 **Profils & enregistrement**
TORRÉFACTION & PRODUCTION

14 **Défauts & correction**
TORRÉFACTION & PRODUCTION

15 **Assemblage & recettes**
TORRÉFACTION & PRODUCTION

16 **Mouture, dégazage, emballage**
TORREFACTION & PRODUCTION

17 **Qualité & traçabilité**
QUALITÉ & DROIT

18 **Étiquetage, droit & export**
QUALITE & DROIT

19 **Maintenance & émissions**
QUALITÉ & DROIT

20 **Barista & présentation**
QUALITÉ & DROIT

21 **Calcul des coûts & prix**
GESTION & MARCHE

22 **Marque, vente & conseil**
GESTION & MARCHE

23 **Créer une micro-torréfaction**
GESTION & MARCHE

24 **Compétence & équipe**
GESTION & MARCHÉ

ÉQUIPEMENT

Formé sur torréfacteur et laboratoire.

01

Réception & stockage du café vert

Balances, sondes d'échantillonnage, manutention des sacs, rayonnage et silo, contrôle climatique.

02

Nettoyage, tri & transport

Criblage et tri, épierreur, balances de lot, transport et alimentation.

03

Technique de torréfaction

Torréfacteur d'échantillons et de boutique, extraction et refroidissement, sondes, logiciel de profil.

04

Mouture, dégazage, emballage

Moulins, cuves de dégazage, dosage et conditionnement, sachets à valve, étiquetage.

05

Laboratoire qualité & sensoriel

Mesure d'humidité et de couleur, analyse des défauts, table de dégustation, balances, références.

06

Barista, vente & exploitation

Percolateurs, filtration, comptoir de vente, nettoyage, maintenance et protection.

~130 POSITIONS · 6 CATÉGORIES

COMMENÇONS.

DISPONIBLE EN · **Clé en main**

Conseil
Équipement
Livraison
Curriculum
Installation