



CURRICULUM PRATIQUE

TORREFACTION, SENSORIEL & VENTE · TEMPS PLEIN

ATELIER DE TORRÉFACTION DE CAFÉ

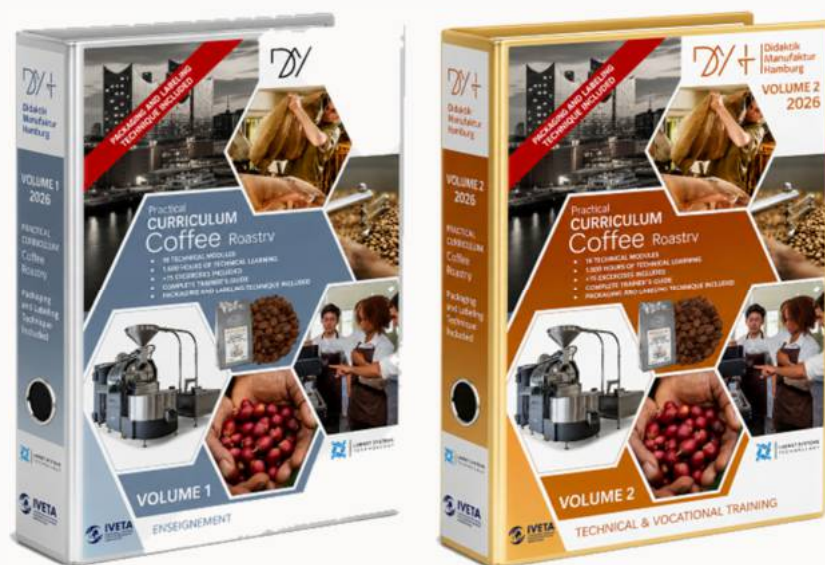
Un programme de formation complet et pratique
pour la torréfaction artisanale.

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.



24

MODULES DE BASE

400_h

APPRENTISSAGE TECHNIQUE

90₊

EXERCICES PRATIQUES

6

MODULES OPTIONNELS

1_{ans}

TEMPS PLEIN

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.



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
CAFÉ VERT & SENSORIEL

07 Évaluation du café vert
CAFÉ VERT & SENSORIEL

08 Stockage & transport
CAFÉ VERT & SENSORIEL

09 Nettoyage & tri
CAFÉ VERT & SENSORIEL

10 Sensoriel & dégustation (CVA)
CAFÉ VERT & SENSORIEL

11 Technique & flux thermique
TORREFACTION & PRODUCTION

12 Procédé & chimie du grain
TORREFACTION & PRODUCTION

13 Profils & enregistrement
TORREFACTION & PRODUCTION

14 Défauts & correction
TORREFACTION & PRODUCTION

15 Assemblage & recettes
TORREFACTION & PRODUCTION

16 Mouture, dégazage, emballage
TORREFACTION & PRODUCTION

17 Qualité & traçabilité
QUALITÉ & DROIT

18 Étiquetage, droit & export
QUALITÉ & DROIT

19 Maintenance & émissions
QUALITÉ & DROIT

20 Barista & présentation
QUALITÉ & DROIT

21 Calcul des coûts & prix
GESTION & MARCHÉ

22 Marque, vente & conseil
GESTION & MARCHÉ

23 Créer une micro-torréfaction
GESTION & MARCHÉ

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

AMENEZ LE PROGRAMME SUR VOTRE SITE

COMMENÇONS.

DISPONIBLE EN · **Clé en main**

Conseil

Équipement

Livraison

Curriculum

Installation

