

Programme de Formation Torréfaction – niveau initiation

Durée : 1 jour / 7 heures	Date : selon planning SCA	Lieu : centre de formation - Marnay
Public concerné : un groupe de maximum 6 personnes		
Pré requis : pas de prérequis		
<p>Objectif : Comprendre le processus de torréfaction et la structure de base du torréfacteur</p> <p>Le module initiation donne une compréhension de base du processus de torréfaction, y compris le profil de torréfaction et la façon de contrôler les aspects sensoriels du café par la torréfaction.</p> <p>Contenu pédagogique :</p> <p><u>Principes fondamentaux sur les torréfacteurs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Utiliser la terminologie courante pour décrire un torréfacteur, son fonctionnement et les changements qui se produisent pendant le processus de torréfaction. ✓ Citer les éléments de conception courants d'un torréfacteur. ✓ Décrire la façon dont l'air se déplace dans un système de torréfaction et comment la gestion des instruments de contrôle peut affecter la torréfaction. <p><u>Processus de torréfaction</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Décrire l'ordre et la nature des changements physiques du café qui interviennent pendant la torréfaction. Savoir que ces changements déterminent le niveau de torréfaction ✓ Élaborer un profil de torréfaction et décrire les propriétés du café torréfié. ✓ Citer l'utilisation d'un profil de torréfaction comme outil de soutien aux processus de contrôle de la qualité et pour déterminer si une torréfaction est acceptable. ✓ Citer les points clés du cycle de torréfaction pour permettre le calcul du temps de développement. ✓ Calculer et consigner les différentes phases de transformation du développement de la torréfaction (les étudiants reçoivent la formule: $(y-x)/x * 100 \%$). ✓ Connaître les principaux effets du temps et de la chaleur sur le développement de la torréfaction. ✓ Prévoir les changements de chaleur nécessaires pour obtenir un changement de l'arôme d'un café torréfié ✓ Décrire les saveurs primaires et les arômes associés aux différentes couleurs de torréfaction. ✓ Savoir quelles informations doivent être consignées dans le journal de torréfaction de la Guilde des torréfacteurs (à ajuster selon les variations régionales). <p><u>Sécurité et maintenance</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Reconnaître les dangers courants associés au processus de torréfaction. ✓ Décrire les mesures préventives et les actions correctives à mettre en place pour assurer la sécurité sur le lieu de travail. ✓ Connaître et décrire les exigences de nettoyage et de maintenance courantes d'un torréfacteur. ✓ Savoir qu'il est important de lire et de connaître le manuel du torréfacteur. 		
Moyens pédagogique – suivis :		
<ul style="list-style-type: none"> - Référentiel de la Specialty Association Coffee - 3 heures de formation et exercices pratiques dans l'ateliers de torréfactions - 4 heures de formation théorique en salle de formation - Torréfacteur/Humidimètre/ colorimètre/café verts/table et matériel de dégustation 		
A l'issue de la formation, l'apprenant passera un examen pratique/écrit et devra atteindre 60 % pour avoir son diplôme qui attestera la validation des connaissances		
Intervenant : Animée par notre torréfacteur, diplômé de la Specialty Association Coffee Vincent BALLOT		
Coût de la formation : 390 € net		