

Programme de Formation Torréfaction – Niveau professionnel

Durée : 3,5 jours soit 24 heures	Date : selon planning SCA	Lieu : centre de formation - Marnay
Public concerné : un groupe de maximum 4 personnes		
Prérequis : cours Roasting Intermediate - Sensory Intermediate - Green Coffee Intermediate sont fortement recommandés. Les diplômes seront à fournir.		
Objectif : Tester les compétences avancées dans le développement de profil et l'évaluation sensorielle de différents profils. Tester les connaissances de la chimie fondamentale du café, ainsi que des réactions chimiques qui se produisent lors de la torréfaction du café. La gestion d'un atelier de torréfaction englobe les principes d'efficacité industrielle, et le processus décisionnel en matière de dépense d'investissement est testé.		
Contenu pédagogique : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacité à contrôler la couleur et à l'harmoniser dans des délais différents et spécifiques. ✓ Identifier différents couleurs de torréfaction par évaluation visuelle. ✓ Identifier différents profils de torréfaction de même couleur par analyse sensorielle avec différents temps de développement et taux de changement en utilisant le formulaire d'évaluation de torréfaction officiel. ✓ Créer, discuter et analyser des profils en utilisant la terminologie indiquée dans la liste de mots clés. ✓ Configurer et utiliser un logiciel de profils de torréfaction. ✓ Réaliser des calculs de taux de changement sur une courbe de torréfaction connue. ✓ Comprendre et analyser les opérations de torréfaction à l'aide de méthodes d'optimisation de flux de travail, notamment les concepts de « lean production » et « PIC ». ✓ Décrire les deux principales réactions de brunissement en termes de développement de séquence et de saveur, et indiquer les molécules de base impliquées dans les différentes réactions de brunissement. ✓ Expliquer les principes de transfert de chaleur, comment la chaleur pénètre dans le grain et se répartit dans celui-ci et comment ils sont généralement appliqués au processus de torréfaction. ✓ Décrire comment/quels types de transfert de chaleur peuvent être ajustés au cours du processus de torréfaction, moyennant différentes technologies de torréfaction. ✓ Identifier visuellement les défauts de processus de torréfaction sur les grains et/ou images : Brûlure sur la totalité du grain, sur un côté ou sur la face du grain. ✓ Durée de conservation : Dégazage et vannes. Matériaux barrière. Rinçage. Broyage. ✓ Mélange. Considérations préalables/postérieures, sélection du grain de café, nombre de composants, objectif du produit (espresso, filtre, lait, sucre) ✓ Dégustation <ul style="list-style-type: none"> - Sélection du café vert - Évaluation du profil de torréfaction. Formulaire d'évaluation du profil de torréfaction. - Méthodes de contrôle de la qualité (in/out, triangulation) - Contrôle qualité en aval ✓ • Transformation chimique et physique <ul style="list-style-type: none"> - Décrire la chimie du café vert et les transformations correspondantes au cours du processus de torréfaction. - Décrire les différences chimiques des méthodes de traitement au cours de la torréfaction et la manière dont elles influencent les profils de couleur et de saveur. - Formation de gaz - Dégradation et formation d'acide - Raisons physiques de la solubilité - Raisons chimiques de la solubilité - Causes chimiques de la couleur de torréfaction et son importance 		
Moyens pédagogique – suivis : <ul style="list-style-type: none"> - Référentiel de la Specialty Association Coffee - 11 heures de formation et exercices pratiques dans l'ateliers de torréfaction - 10 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 et écrit et devra atteindre 80 % des objectifs et des réponses 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 : 1 630 € net		