



Programme de Formation Torréfaction – niveau intermédiaire

Durée : 2 jours / 14 heures	Date : selon planning SCA	Lieu : centre de formation - Marnay
Public concerné : un groupe de maximum 6 personnes		
Prérequis : aucun, cours Roasting Foundation et Introduction du Coffee recommandés. Les diplômes seront à fournir.		
Objectif : Maitrise des profils de torréfaction		
<p>le module Intermédiaire s'appuie sur les bases couvertes du module initiation et couvre les défauts , les changements physiques que les grains de café vert subissent au cours du processus de torréfaction, ainsi que la gestion de l'espace de travail et la production.</p> <p>Contenu pédagogique :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Reconnaître, consigner, et contrôler les variables qui ont des répercussions sur les profils de torréfaction ✓ Capacité à contrôler et associer les couleurs ✓ Réaliser une analyse sensorielle afin de distinguer les différents profils de torréfaction de différentes couleurs ✓ Réaliser une analyse sensorielle afin de distinguer les différents temps de développement des cafés ayant la même couleur finale, pour le même café ✓ Créer, examiner et analyser les profils à l'aide de la terminologie issue de la liste des mots-clés ✓ Réalisez une prévision du RoR en se basant sur la température enregistrée et sur la connaissance de la température du 1^{er} crack ✓ Calculer le pourcentage de perte de poids et le pourcentage de changement de volume ✓ Identifiez les équipements et les pièces des torréfacteurs à tambour et à lit fluidisé dans les principales phrases ✓ Elaborer et aborder des plans de maintenance préventive concernant les principaux dangers d'une usine de torréfaction ✓ Objectif d'un programme de torréfaction d'échantillons dans votre entreprise ✓ Distinguer les différents types de torréfacteurs d'échantillon et comment les utiliser ✓ Torréfier les échantillons conformément aux meilleurs pratiques et les évaluer à l'aide du formulaire officiel d'évaluation de la torréfaction d'échantillons. ✓ Reconnaître les différents changements physiques et/ou chimiques du café vert : densité, humidité, taille, transition, vitreuse, déca, méthodes de traitement. 		
Moyens pédagogique – suivis :		
<ul style="list-style-type: none"> - Référentiel de la Specialty Association Coffee - 7 heures de formation et exercices pratiques dans l'atelier de torréfaction - 7 heures de formation théorique en salle de formation - Torréfacteur/Humidimètre/ colorimètre/cafés verts/table et matériel de dégustation 		
A l'issue de la formation, l'apprenant passera un examen pratique/écrit et devra atteindre 70 % 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 : 980 € net		