L'ÉCOLE enGagée

Programme de Formation
Saveurs et Arômes – niveau Intermédiaire

Durée : 2 jours / 14 heures	Date : selon planning SCA	Lieu : centre de formation - Marnay

Public concerné : un groupe de maximum 6 personnes.

Pré requis : aucun ; Cours *Introduction to coffee, Green coffee* Initiation et *Sensory* Initiation recommandés. Les diplômes seront à fournir.

Objectif : **Approfondir les principes essentiels de l'analyse sensorielle ; développer les aptitudes sensorielles et les connaissances des sciences associées.**

Le module intermédiaire aborde un large éventail de thèmes, notamment la physiologie du goût et de l'arôme ; les types de tests d'analyse sensorielle, le déroulement d'une séance de cupping ; la diversité d'attributs du café ; l'utilisation de la roue des flaveurs de la Speciality Coffee Association et du lexique sensoriel de World Coffee Research ; et la mise en œuvre d'un panel d'analyse sensoriel et d'une séance.

Contenu pédagogique :

L'analyse sensorielle

✓Citer et décrire les quatre étapes de l'analyse sensorielle ; savoir évoquer, mesurer, analyser et interpréter.
✓Souligner l'importance de l'analyse sensorielle dans l'industrie du café.
✓Maîtriser la terminologie clé de l'analyse sensorielle.

Attributs physiologiques et sensoriels

✓Savoir différencier les notions de saveur et d'arôme, tout en indiquant leur relation en termes de perception des flaveurs.
✓Préciser que la psychologie peut affecter la perception sensorielle.
✓Connaître les cinq saveurs élémentaires et les quatre sensations en bouche définies par le lexique sensoriel du café de *World Coffee Research.*
✓Reconnaître que toutes les étapes de la chaîne de valeur du café ont un impact sur les flaveurs du café.
✓Savoir reconnaître et différencier les arômes négatifs et positifs.

Le protocole de dégustation et ses objectifs

✓Maîtriser l'objectif général du test triangulaire, savoir le préparer et le réaliser.
✓Connaître les autres méthodes d'analyse discriminatoire et savoir les mettre en place (test in/out, test duo/trio)
✓Connaître le matériel nécessaire à la préparation d'un cupping suivant le protocole de la *Specialty Coffee Association*.
✓Savoir définir, énumérer les étapes et effectuer la mise en place d'une table de cupping suivant le protocole de la *Specialty Coffee Association*.
✓Définir et préciser la mission d'un panel sensoriel.
✓Connaître les exigences techniques nécessaires à la réussite d'une analyse sensorielle.
✓Comprendre l'objectif des tests analytiques.

Moyens pédagogique – suivis :

- Référentiel de la *Specialty Coffee Association*
- 14 heures de formation théorique et exercices pratiques en salle de formation
- Table et matériel de dégustation/Cafés verts et torréfiés/Nez du café/roue des flaveurs de la *Specialty Coffee Association/* lexique de la *World Coffee Research*

À l'issue de la formation l'apprenant passera un examen écrit et pratique, et devra atteindre 70% pour avoir son diplôme qui attestera la validation des connaissances

Intervenant : Animée par notre torréfacteur, diplômé AST de la *Specialty Coffee Association* et Q Grader Arabica Vincent BALLOT

Coût de la formation : 980€ net