

Programme de Formation Café Vert – 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. Café Vert initiation, Analyses sensorielles initiation et <i>Introduction du Coffee</i> recommandés. Les diplômés seront à fournir.		
Objectif : Préparer à des fonctions professionnelles plus complexes dans le domaine du café vert Le module Intermédiaire offre une approche plus approfondie et équilibrée de la botanique, de l'agronomie, de la saisonnalité, du traitement, du repos, de l'expédition, du stockage, de la décaféination, des marchés, des certifications, des transactions et des différences de qualité. Les apprenants sont également initiés au classement, aux défauts et aux attributs positifs dans le cadre des contrats de café vert.		
Contenu pédagogique : <u>Approfondissement de la botanique et de la production</u> ✓ Maitriser les distinctions espèce, variété, et les liens de parenté entre <i>Coffea canephora</i> , <i>Coffea eugenoides</i> et <i>Coffea arabica</i> . ✓ Connaître la répartition mondiale historique générale de l'Arabica et du Robusta depuis leurs origines ✓ Avoir connaissance des statistiques mondiales de production et de consommation actuelles ✓ Gestion des plantations selon les conditions climatiques, l'altitude, la saisonnalité et le terroir <u>Le traitement post-récolte</u> ✓ Savoir calculer les taux de perte après dépulpage et déparchage des grains de café verts ✓ Connaître l'anatomie de la cerise de café et savoir identifier toutes les parties qui la compose ✓ Savoir définir ce qu'est le mucilage et comment il s'élimine selon les méthodes de traitement ✓ Maitriser les trois méthodes principales de traitement du café et savoir décrire chaque étape ✓ Savoir expliquer l'importance du séchage et quels sont les flaveurs parasites qui peuvent survenir en cas de mauvais séchage ✓ Décrire la phase de repos et son utilité ✓ Classement du café selon les défauts et protocole SCA ✓ Savoir expliquer les différentes étapes de la décaféination selon les différentes méthodes existantes, et les critères juridiques pour sa commercialisation <u>Marchés et contrats</u> ✓ Savoir expliquer la différence entre marché physique et marché à terme ✓ Définir les termes d'arbitrage, de prix du disponible (spot), de différentiels, de contrats et d'Incoterms dans le marché du café et savoir les utiliser lors de calcul d'un prix <u>Stockage, transport et certifications</u> ✓ Variation des poids, des inscriptions et types des sacs de café vert selon les pays producteurs ✓ Importance du transport par bateau et des absorbeurs d'humidité, des documents d'expéditions et des protocoles de débarquement ✓ Comparer les principaux programmes de certifications et connaître le fonctionnement de l'accréditation <u>Laboratoire et opérations d'analyses du café vert</u> ✓ Connaître les conditions requises pour la bonne analyse du café (éclairage spécial, ergonomie...) ✓ Se familiariser avec les outils électroniques de mesure de la teneur en humidité		
Moyens pédagogique – suivis : <ul style="list-style-type: none"> - Référentiel de la Specialty Association Coffee - 14 heures de théories et exercices pratiques en salle de formation - Humidimètre/Jeu de crible/café verts/table et matériel de dégustation/SCA cupping forms & Flavor's Wheel 		
A l'issue de la formation, l'apprenant passera un examen pratique et 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		