



Programme de Formation Saveurs et Arômes – 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 : aucun ; cours <i>Introduction to Coffee</i> recommandé. Les diplômes seront à fournir.		
Objectif : Explorer les principes essentiels de l'évaluation sensorielle de manière pratique et interactive. Le module d'initiation étudie la façon dont nous percevons ce que nous goûtons et la façon d'utiliser ces connaissances au moment d'évaluer les caractéristiques naturelles du café. Il permet aussi d'apprendre à reconnaître la qualité des cafés de spécialité mais aussi à appliquer ces connaissances aux activités commerciales.		
Contenu pédagogique : <u>Principes fondamentaux de l'analyse sensorielle</u> ✓ Définir l'analyse sensorielle en termes basiques et comprendre son fonctionnement d'instrument de mesure. ✓ Expliquer comment l'analyse sensorielle est utilisée dans le monde du café. ✓ Savoir définir les différences de goût entre un café commercial et un café de spécialité. ✓ Comprendre que goûter et évaluer les saveurs objectivement demande du temps et un entraînement régulier. <u>Attributs physiologiques et sensoriels</u> ✓ Savoir reconnaître les saveurs élémentaires rencontrées dans l'analyse sensorielle du café, le nom et l'endroit des organes sensoriels de l'homme utilisés, et la perception des saveurs. ✓ Reconnaître les goûts fréquemment rencontrés dans le café et savoir les décrire objectivement. ✓ Travailler sur la perception et l'influence d'un mélange de plusieurs goûts. ✓ Savoir utiliser de façon basique la Roue des saveurs de la <i>Specialty Coffee Association</i> et le lexique sensoriel de <i>World Coffee Research</i>. <u>Identification des caractéristiques sensorielles du café</u> ✓ Connaître la terminologie clé de l'analyse sensorielle. ✓ Savoir définir la notion de corps, d'acidité et d'amertume dans l'analyse sensorielle du café. ✓ Faire la distinction entre les termes descriptifs reconnus comme étant positifs et ceux à connotation négative. <u>Protocole de dégustation</u> ✓ Connaître le matériel nécessaire à la préparation d'un cupping suivant le protocole de la <i>Specialty Coffee Association</i>. ✓ Savoir définir, énumérer les étapes et effectuer la mise en place d'une table de cupping suivant le protocole de la <i>Specialty Coffee Association</i>.		
Moyens pédagogique – suivis : - Référentiel de la <i>Specialty Coffee Association</i> - 7 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 saveurs de la <i>Specialty Coffee Association</i>/Lexique de la <i>World Coffee Research</i>		
À l'issue de la formation, l'apprenant passera un examen écrit et devra atteindre 60 % pour avoir son diplôme qui attestera la validation des connaissances		
Intervenant : Animée par notre torréfacteur, diplômé AST de la <i>Specialty Coffee Association</i> et Q Grader Arabica Vincent BALLOT		
Coût de la formation : 390 € net		