

## Programme de Formation Café Vert – niveau initiation

Durée : 1 jour / 7 heures	Date : selon planning SCA	Lieu : centre de formation - Marnay
<b>Public concerné</b> : un groupe de maximum 6 personnes		
<b>Pré requis</b> : pas de prérequis. Cours <i>Introduction to Coffee</i> recommandé; Les diplômes seront à fournir.		
<p><b>Objectif</b> : <b>Comprendre les concepts de base relatifs à la consommation du café vert.</b></p> <p>Le module initiation permet la découverte de la chaîne d'approvisionnement du café de spécialité, depuis le grain jusqu'à la tasse, en passant par la culture, la récolte, les méthodes de traitement, le séchage, l'expédition, le stockage et la livraison. Les principes de production, du traitement, du classement et du commerce du café ainsi que la gestion de portefeuille sont également étudiés.</p>		
<p><b>Contenu pédagogique</b> :</p> <p><u>Principes fondamentaux de la botanique du café</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comprendre les différences entre espèce et variété de café</li> <li>✓ Maîtriser l'histoire du café, son origine, sa répartition mondiale actuelle et les conditions nécessaires à sa culture (climat, altitude...)</li> <li>✓ Connaître les deux principales espèces cultivées à des fins commerciales et leur production mondiale, leur volume produit par chaque pays, les tendances de production et la gestion des plantations</li> </ul> <p><u>Le traitement post-récolte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comprendre l'importance du traitement des cerises de café, et les différences sensorielles majeures entre différentes méthodes de traitement sur une même espèce</li> <li>✓ Connaître les différents moyens de cueillette des cerises de café</li> <li>✓ Savoir décrire les étapes des trois traitements principaux du café : nature, nature dépulvé et par voie humide</li> <li>✓ Maîtriser les conditions de stockage et d'usinage du café avant expédition (température, humidité...)</li> <li>✓ Savoir identifier les défauts du café et l'impact sur la qualité en tasse</li> <li>✓ Savoir expliquer les différentes méthodes de décaféination des grains de café vert</li> </ul> <p><u>Marché et transport du café</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Distinguer un marché au comptant d'un marché à terme, et savoir répertorier les deux principaux marchés à terme de café</li> <li>✓ Avoir connaissance des conditions de stockage et transport du café, et son impact en tasse selon les moyens utilisés</li> <li>✓ Connaître les différentes certifications qui existent dans le monde du café : commerce équitable, certification biologique, café de spécialité...</li> </ul> <p><u>Équipement et maintenance</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Savoir utiliser un jeu de crible et un humidimètre</li> <li>✓ Être capable d'expliquer leur utilité au sein d'un laboratoire ou d'une usine de conditionnement</li> </ul>		
<p><b>Moyens pédagogique – suivis</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Référentiel de la <i>Specialty Association Coffee</i></li> <li>- 7 heures de théorie et exercices pratiques en salle de formation</li> <li>- Humidimètre/Jeu de crible/café verts/table et matériel de dégustation/SCA cupping forms &amp; Flavor's Wheel</li> </ul>		
A 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.		
<b>Intervenant</b> : Animée par notre torréfacteur, diplômé de la <i>Specialty Association Coffee</i> Vincent BALLOT		
<b>Coût de la formation</b> : 390 € net		