

Dégustation et découverte du café (formation de base)

 10 h

Public

Secteur HORECA, salons de thé, fabricants et négociants en café, commerces de détail en alimentation, distribution.

Prérequis

Aucun.

Objectifs

Le Centre IFAPME vous propose une formation qui vous permettra de découvrir le café.

Ce module de base de découverte et de dégustation vous permettra de découvrir les 4 piliers du monde du café. Tout d'abord le choix des variétés et la façon de les cultiver. Ensuite, le déroulement de la torréfaction et son impact sur le goût et enfin la dégustation du café pour l'évaluer selon la procédure standard.

Le café

- Histoire
- Développement dans le monde
- Commerce

Les variétés

- Arabica
- Robusta
- Autres?

La culture du café vert

- Du grain à l'arbre
- La cueillette
- Les maladies de la plante
- Les défauts du café vert
- Et le bio?

Le déca

- Qu'est-ce que c'est?
- Les techniques

La torréfaction

- Les différentes techniques
- Les étapes
- Impact sur le goût

- Démonstration

Cupping

- La procédure

Pratique

- Evaluation du café
- Comparaison avec score réel pour calibrage

Dégustation

- Origines pures
- Blends

Informations pratiques

› Droit d'inscription

 Cette formation est agréée "chèques formation".

› Certificat - Attestation

Attestation de participation.

› Aides sectorielles à la formation

Pouvez-vous bénéficier d'une aide sectorielle ? Pour en savoir plus, consultez l'onglet **Fonds sectoriels de formation** (<http://www.formation-continue.be/vpage-1195-2-Fonds-sectoriels-de-formation>)