

## Dégustation et découverte du café (formation de base)



10 h



300,00 €

### 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**  
300,00 €

 Cette formation est agréée "chèques formation".

- > **Horaires**

 Cafés PREKO Seraing

- > Du 5 janvier 2021 au 26 janvier 2021  
17h à 20h.

- > **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>)

# Dégustation et découverte du café (formation de base) - Cafés PREKO Seraing, Les mardis 5, 12, 19 et 26 janvier 2021

## Organisation

Maximum 10 participants par module.

## Renseignements

Tél : 04/229 84 60

€ 300,00 € ou 10 chèque-formation



### Dates de formation

Les mardis 5, 12, 19 et 26 janvier 2021

### Horaire

17h à 20h.



### Site de Liège Château Massart

Rue du Château Massart, 70

4000 Liège

Belgique

[inscription-Chateau-Massart@centreifapme.be](mailto:inscription-Chateau-Massart@centreifapme.be)

[04/229.84.60](tel:042298460)

### Formateur

Vincent Gambini, torréfacteur chez Cafés PREKO , formé par la SCAE (Specialty Coffee Association).