

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>)

Dégustation et découverte du café (formation de base) - Les mardis 14, 21, 28/11 et 5/12/2023, Cafés PREKO Seraing

Organisation

Maximum 10 participants par module.

Renseignements

Tél : 04/229 84 60

€ 330,00 € ou 10 Chèques-Formation



Dates de formation

Les mardis 14, 21, 28/11 et 5/12/2023

Horaire

17h à 20h.



Site de Liège Château Massart

Rue du Château Massart, 70

4000 Liège

Belgique

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).