

TORRÉFACTION – PROGRAMME DE FORMATION

Formation signature Lomi

Objectifs

- Comprendre la chaîne de valeur du café, de la plante à la tasse
- Acquérir les techniques professionnelles de l'activité de Torréfacteur
- Maîtriser l'environnement de travail au sein d'une torréfaction
- Réaliser et présenter des profils de torréfaction

Contenu

- Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Utilisation du vocabulaire professionnel et des supports techniques
- Connaissance du matériel et de l'équipement
- Apprentissage des fondements et concepts clés de la torréfaction du café
- Initiation à la dégustation de café
- Observation des différentes phases de la torréfaction
- Compréhension de l'incidence d'un profil de torréfaction sur le goût d'un café
- Planification et enregistrement de profils
- Identification des défauts de torréfaction

Méthodes pédagogiques

- Démonstrations des pratiques professionnelles grâce à des cas pratiques : les élèves réalisent l'ensemble des techniques de torréfaction
- Préparation aux évaluations pratique et théorique du diplôme Torréfaction niveau 2, reconnu par la SCA

Public concerné

Personnes ayant un projet professionnel (torréfaction, coffee-shop...) et/ou souhaitant acquérir les bases de l'activité de Torréfacteur. Ce point sera abordé lors de l'entretien préalable à l'inscription à la formation.

Prérequis

Aucun niveau de connaissances préliminaires, de savoir-faire ou d'expériences professionnelles n'est exigé pour suivre efficacement la formation « Diplôme Lomi Torréfaction Intensif ». Les bases de l'activité de Torréfacteur seront entièrement revues avec les élèves.

Délai et modalités d'accès

L'élève peut s'inscrire à la formation directement sur notre site internet ou en prenant contact avec nous. L'inscription à cette formation est possible jusqu'à 2 jours ouvrés avant le démarrage de la formation, sous réserve de place disponible. Notre équipe s'engage à revenir vers vous dans un délai de 1 jour ouvré.

Durée : 5 jours – 35 heures

Format : Présentiel

Encadrement : Sander VAN DER KRUIJSSEN - Formateur certifié par la SCA

Modalités d'évaluation

- Evaluation Pratique : torréfier correctement et retirer le café à la bonne couleur à l'aide d'une référence, tout en remplissant avec précision le formulaire d'enregistrement de la torréfaction.
Score minimum à obtenir à l'examen pratique pour valider la certification : 70%
- Évaluation Théorique : questionnaire à choix multiples (QCM) couvrant tous les acquis de l'élève à la fin de la formation. Ce QCM est réalisé en ligne, dans les 3 semaines suivant la formation.
Score minimum à obtenir au QCM pour valider la certification : 70%

Dates de la formation

Toutes les dates sont disponibles sur notre calendrier en ligne :

<https://lomi.cafe/products/formation-lomi-torrefaction>

Accessibilité/handicap :

Cette formation est accessible à la plupart des personnes en situation de handicap. Toutefois, notre référent en la matière, Manon Chapel, se tient à votre écoute au 06 72 41 49 54 pour évaluer la faisabilité de votre projet de formation et anticiper les éventuels aménagements nécessaires et possibles.

Tarif : 2 990 euros net de TVA

Pour toute session sur-mesure, nous contacter à ecole@lomi.cafe

Le planning de la formation est disponible sur demande, à ecole@lomi.cafe