

SCA CSP Café Vert – Niveau Professionnel  
PROGRAMME DE FORMATION  
Fiche pédagogique Article L.6353-1

### Objectifs

- Distinguer les différentes origines et variétés de café
- Distinguer les petits producteurs des grandes exploitations agricoles
- Reconnaître différents traitements de café
- Analyser les marchés : marchés à terme et marchés physiques
- Comprendre la décaféination
- Effectuer les contrôles qualité (notamment d'humidité) au moyen de matériel dédié

### Contenu

- Connaissance de la botanique : diversité génétique et recherche sur l'amélioration des plantes, variétés traditionnelles et modernes d'Arabica, composition des grains de café vert
- Analyse de l'impact du changement climatique : sur l'horticulture générale, la culture et la production, stratégies d'atténuation et d'adaptation
- Culture du café : gestion du sol, des intrants et de l'ombrage, ravageurs et maladies du café
- Traitements et méthodologie post-récolte : qualité des cerises, technologies de récolte, technologies de dépulpage et d'élimination du mucilage, fermentation, variations expérimentales, gestion de l'eau dans la transformation, technologies de séchage
- Notation : défauts visuels et sensoriels, évaluation des qualités sensorielles relatives
- Maîtrise des stockage et transport : transport avant-export, packaging et mise en sac, transport maritime et procédures de débarquement, considérations réglementaires
- Compréhension de la décaféination : position dans la chaîne d'approvisionnement et considérations relatives aux coûts
- Connaissance des certifications : différenciation du marché et accréditation par un tiers
- Interprétation des données de production
- Maîtrise des marchés à termes: bourses de devises et mécanismes de marché, croissances livrables et actions certifiées, couverture des écarts et options, analyse technique du marché
- Planification et gestion financière : stratégie d'achat et gestion des risques, saisonnalité et périodes d'achat optimales, coûts de financement et de stockage

### Méthodes pédagogiques

- Démonstrations des pratiques professionnelles grâce à des cas pratiques : les élèves réalisent l'ensemble des techniques de préparation grâce à des outils et méthodes reconnues par la SCA (Specialty Coffee Association)
- Présentation théorique et visuelle sur Power Point, dégustations, utilisation d'outils de contrôle, matériel, moulin à café
- Préparation aux évaluations pratique et théorique de la certification Café Vert niveau Professionnel, reconnue par la SCA

### Public concerné

Personnel encadrant des entreprises commercialisant le café vert ou torréfié et/ou personne ayant un projet professionnel autour du café de spécialité (torréfaction, coffee shop...)

### Prérequis

Avoir suivi et validé le module Café Vert niveau 2

### **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**

3 jours - 21 heures

### **Format**

Présentiel

### **Encadrement**

Ludovic MAILLARD - Formateur certifié par la SCA

### **Modalités d'évaluations formatives**

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 : 80%

Évaluation Pratique :

- Identifier certains défauts sensoriels
- Mener des processus d'échantillonnage pour assurer la cohérence
- Créer des normes pour un client
- Analyser des échantillons
- Prendre des décisions d'achat.
- Score minimum à obtenir à l'évaluation pratique pour valider la certification : 80%

### **Dates de la formation**

Toutes les dates sont disponibles sur notre calendrier en ligne:

<https://lomi.cafe/products/certification-sca-cafe-vert-3-professionnel>

### **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** : 1450 euros net de TVA

*Pour toute session sur-mesure, nous contacter à [ecole@lomi.cafe](mailto:ecole@lomi.cafe)*