

SCA CSP Torréfaction – Niveau Intermédiaire  
PROGRAMME DE FORMATION  
Fiche pédagogique Article L.6353-1

### Objectifs

- Compréhension de la chaîne de valeur du café
- Acquérir les techniques professionnelles du métier de Torréfacteur
- Maîtriser l'environnement de travail au sein d'une torréfaction
- Comprendre, 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 et 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 et identification des défauts de torréfaction

### 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 Torréfaction niveau Intermédiaire, reconnue par la SCA

### Public concerné

Professionnel souhaitant acquérir les bases de l'activité de Torréfacteur, dans le but de torréfier du café ou comme complément à une activité dans le domaine du café de spécialité (barista, personnel d'entreprise commercialisant du café vert ou torréfié...)

### Prérequis

Avoir suivi et validé le module Torréfaction niveau 1 ou justifier d'une connaissance/expérience significative dans l'activité de la torréfaction.

### 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

2 jours - 14 heures

### Format

Présentiel

## **Encadrement**

Sander VAN DER KRUIJSSEN - 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 : 70%

Évaluation Pratique :

- Torréfier en fonction de différents objectifs de temps de développement
- Evaluer visuellement la couleur d'une torréfaction
- Identifier les défauts de torréfaction courants par le biais du cupping
- Distinguer les petites et grandes différences dans un profil de torréfaction, en effectuant un processus de contrôle de la qualité de la production
- Score minimum à obtenir à l'évaluation pratique pour valider la certification : 70%

## **Dates de la formation**

Toutes les dates sont disponibles sur notre calendrier en ligne:

<https://lomi.cafe/products/certification-sca-torrfection-2-intermdiaire>

## **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** : 980 euros net de TVA

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