

### Objectifs

- Distinguer une évaluation subjective d'une évaluation objective
- Analyser l'évaluation sensorielle du café effectuée par un professionnel
- Traduire les résultats de la fiche de dégustation
- Distinguer les saveurs positives et négatives
- Mettre en place une session de cupping
- Comprendre les étapes pour construire un panel de dégustateurs
- Se familiariser avec les différents tests de dégustation utilisés communément dans l'industrie alimentaire

### Contenu

- Introduction à la théorie de l'analyse sensorielle
- Les attributs sensoriels : Arômes, saveurs, textures
- Les attributs positifs et négatifs
- Communication et langage dans l'analyse sensorielle
- Définition de la dégustation
- Les différentes méthodes d'évaluation : Triangulation et méthode de dégustation officielle
- Comment diriger une session de dégustation
- Comment l'appliquer dans son entreprise
- Comment mettre en place un panel de dégustateurs

### 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 Saveurs & Arômes niveau Intermédiaire, reconnue par la SCA

### Public concerné

Personnel de production et commerciaux 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 Saveurs & Arômes niveau 1 ou justifier d'une connaissance/expérience significative dans l'analyse sensorielle.

### 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**

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 : 70%

Évaluation Pratique :

- Identifier les différences basiques entre plusieurs attributs sensoriels
- Identifier les saveurs
- 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-saveurs-aromes-2-intermediaire>

## **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)*