

Objectifs

- Actionner les paramètres qui impactent l'extraction du café
- Préparer les différentes recettes de méthodes douces
- Choisir différents supports de méthodes douces, en fonction du résultat souhaité
- Adapter la taille de la mouture aux différentes méthodes douces
- Appliquer les contrôles d'hygiène
- Effectuer les contrôles qualité, notamment au moyen du TDS

Contenu

- Connaissance du café : Origines du café, impact sensoriel de la variété et du traitement, fraîcheur
- Méthodes douces d'infusion et d'extraction : quels ustensiles et moulins
- Lignes directrices pour l'extraction douce : les sept éléments essentiels de l'infusion, ratio café/eau, selon la méthode, impact du réglage de la mouture sur l'extraction et le débit, temps d'infusion, température de l'eau, turbulence de l'infusion, qualité de l'eau, média filtrant, conservation du café extrait
- Processus d'extraction
- Analyse de l'extraction : description, équilibre de l'extraction, concentration optimale, tableau de contrôle de l'extraction douce SCA
- Entretien : nettoyage de l'équipement

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 théorique et pratique de la certification Méthodes Douces niveau Intermédiaire, reconnu par la SCA

Public concerné

Personnel de production, barista, serveur ou personnel en lien avec les métiers de bouche et du café et/ou personne ayant un projet professionnel (coffee shop, restaurant...)

Prérequis

Avoir suivi et validé le module Méthodes Douces niveau 1 ou justifier d'une connaissance/expérience préalable en tant que Barista, dans un établissement servant différentes Méthodes Douces

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 :

- Identifier les différences de force et d'extraction entre différentes boissons préparées en méthodes douces
- Préparer des méthodes douces en utilisant différentes techniques et ustensiles
- Diagnostiquer et corriger une recette de café dont l'extraction n'est pas optimale, en utilisant une cafetière filtre automatique
- 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-filtre-mthodes-douces-2>

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