

SCA CSP Café Vert – Niveau Intermédiaire
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

- Présentation des variétés de café
- Compréhension de la diffusion mondiale du café
- Considérations climatiques pour les espèces de caféiers
- Différences physiques entre les espèces de café
- Culture du café : taille et localisation des exploitations, considérations climatiques, année de récolte/saisonnalité, impact de l'ombre et du terroir
- Traitements et méthodologie post-récolte : poids et conversions, anatomie de la cerise de café, pratiques de récolte, traitements par voie lavée, par voie sèche, honey, séchage, repos, calibrage, risques liés aux défauts de séchage et à l'ochratoxine A (OTA)
- Maîtrise des marchés : fondamentaux du marché, arbitrage, prix au comptant, différentiels, prix directs, formulation des contrats, Incoterms
- Maîtrise des stockage et transport : poids d'ensachage et technologie d'ensachage, marques de sacs ICO, considérations relatives au transport, documents d'expédition, protocoles de débarquement au port de destination, considérations relatives au stockage et à l'humidité
- Connaissance des certifications : différenciation du marché et accréditation par un tiers
- Compréhension de la décaféination : méthodes de décaféination et critères légaux
- Utilisation de tamis de calibrage et d'humidimètres

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 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 Café Vert niveau 1 ou justifier d'une connaissance/expérience significative dans la sélection et l'achat de café vert

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 :

- Classer les grains de café par leurs tailles
- Identifier les défauts physiques
- Différencier visuellement les échantillons en fonction du traitement, de l'espèce et de la variété
- Détecter les défauts sensoriels
- Appliquer les procédures de base de l'analyse des échantillons
- 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-cafe-vert-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