

SCA CSP Saveurs & Arômes – Niveau Initiation  
PROGRAMME DE FORMATION  
Fiche pédagogique Article L.6353-1

### Objectifs

- Physiologie et attributs sensoriels : reconnaître les goûts et arômes basiques
- Détecter les qualités sensorielles d'un café
- Définir les goûts et le corps d'un café
- Définir les arômes dans un café
- Communiquer les résultats
- Mettre en place et effectuer un protocole de dégustation
- Qu'est-ce que la dégustation ?
- Utiliser les termes clés / vocabulaire sensoriel
- Utiliser et entretenir les équipements nécessaires à la dégustation

### Contenu

- Définition de l'analyse sensorielle
- Rôle de l'analyse sensorielle dans l'industrie du café
- Physiologie et anatomie humaine
- Goûts et arômes de base
- Identification des caractéristiques sensorielles dans le café (goûts, corps et arômes)
- Communication et langage dans l'analyse sensorielle
- Introduction à la roue des saveurs SCA
- Définition de la dégustation
- La méthodologie de la dégustation SCA : protocole de base et équipement du cupping

### 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 à l'évaluation théorique de la certification Saveurs & Arômes niveau Initiation, reconnu 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

Aucun niveau de connaissances préliminaires, de savoir-faire ou d'expériences professionnelles n'est exigé pour suivre efficacement cette formation.

### 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**

1 jour - 7 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 : 60%

**Dates de la formation**

Toutes les dates sont disponibles sur notre calendrier en ligne:

<https://lomi.cafe/products/certification-sca-saveurs-aromes-1-initiation>

**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** : 390 euros net de TVA

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