

### 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  
Construire un panel de dégustateurs
- Effectuer les différents tests de dégustation utilisés communément dans l'industrie alimentaire
- Identifier et évaluer différentes qualités de cafés verts
- Mesurer avec précision et décrire les caractéristiques d'une boisson extraite à base de café
- Effectuer des mesures sensorielles méthodiques et répliquables de boissons à base de café, et interpréter ces résultats

### Contenu

- Comment nous goûtons, percevons et interprétons
  - Qu'est-ce que conduire une étude sensorielle ?
  - Méthode reproductible d'analyse
  - Harmonie avec les standards du café
  - Reconnaître les qualités d'un café gourmet
- Physiologie et attributs sensoriels :
  - La chaîne de perception sensorielle (Perception trigéminal, Cortex/cerveau)
  - Seuils de détection (Courbe psychométrique)
  - Types d'erreurs (Logique, effet de halo, effet de suggestion, effet dû à l'ordre)
- Détecter les qualités sensorielles dans le café :
  - Goûts et textures.
  - Différentes qualités d'acidité
  - Principaux arômes du café
  - Composition du café : Effets chimiques et aromatiques
- Défauts et mauvais goûts
  - Dans le café vert
  - En torréfaction
  - Lors de l'extraction
  - Lors du stockage
- Formulaire de dégustation SCA
  - Maîtriser le protocole de dégustation
  - Evoquer d'autres systèmes d'évaluation
  - Gestion et entretien du matériel
- Application :
  - Durée de vie en magasin
  - Tests applicables
  - Développement de nouveaux produits

## 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 Professionnel, reconnue par la SCA

## Public concerné

Personnel encadrant 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 2

## 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

3 jours - 21 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 : 80%

Évaluation Pratique :

- Identifier et évaluer différentes qualités de cafés verts
- Mesurer avec précision et décrire les caractéristiques d'une boisson extraite à base de café
- Effectuer des mesures sensorielles méthodiques et répliquables de boissons à base de café, et interpréter ces résultats
- Score minimum à obtenir à l'évaluation pratique pour valider la certification : 80%

## Dates de la formation

Toutes les dates sont disponibles sur notre calendrier en ligne:

<https://lomi.cafe/products/certification-sca-saveurs-aromes-3-professionnel>

## 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** : 1450 euros net de TVA

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