

SCA CSP Café Vert – Niveau Initiation  
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
- Compréhension de la production mondiale : répartition et statistiques
- Connaissance des différents traitements post-récolte : voie lavée, voie sèche, honey process...
- Maîtrise des marchés : physique et à terme
- Maîtrise des stockage et transport : systèmes de transport courants, durée et conditions de stockage
- Connaissance des certifications : différenciation du marché et accréditation par un tiers
- Compréhension de la décaféination : caractéristiques du café décaféiné
- 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 à l'évaluation théorique de la certification Café Vert 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-cafe-vert-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)