

**Tout public**  
**Vous souhaitez en savoir plus sur le monde du café**  
**Vous désirez ouvrir une boutique de torréfaction**

**Description de la formation :**  
**« Approche théorique et pratique sur le café »**

Formation intensive (en français, d'une durée de 35 heures sur 4 jours) pour développer une approche à la fois théorique et pratique de la reconnaissance des variétés de café, de la torréfaction, du contrôle de la qualité des cafés verts et de la dégustation.

Après cette formation, les participants sont capables de réaliser leurs propres mélanges avec différentes origines de café. Ils ont une vision globale de la filière de la production à la consommation et peuvent répondre aux nombreuses questions que leur pose le public.

La plaquette de présentation de la formation se trouve sur le site du Cirad :

<http://www.cirad.fr/enseignement-formation/formation-professionnelle/formation-sur-le-cafe>

La formation se déroule dans les locaux du Cirad à Montpellier.

Nous disposons de salles de réunion équipées de vidéo projecteurs, d'un laboratoire d'analyse sensorielle équipé de box individuels de dégustation et d'un laboratoire d'expertise équipé de torréfacteurs ainsi qu'une halle de technologie équipée d'un torréfacteur de 5kg.

Les activités sont essentiellement explicatives pour les parties organisation de la filière, agronomie, technologie et chimie. Un support comprenant toutes les présentations effectuées durant le stage ainsi que des compléments d'informations est remis à chaque participant en version papier et sur clé USB.

Les parties torréfaction, expertise et analyse sensorielle combinent les approches explicatives, démonstratives et applicatives. Chaque participant réalise des expertises, des torréfactions sur les torréfacteurs. Les cafés issus de ces torréfactions sont dégustés, les résultats sont commentés en commun.

Lors de l'accueil des participants, un point est réalisé sur les attentes de chacun. Au cours de la formation, les parties pratiques et notamment les dégustations donnent lieu à des questions et des corrections permettant d'évaluer la progression des participants. La réunion de clôture rassemble tous les participants et tous les intervenants. Chaque participant peut remplir une fiche d'évaluation de la formation.

**Chaque participant peut venir avec des échantillons de**  
**café vert ou torréfié**