

ROASTING SCA – niveau Professionnel

Objectif :

L'objectif principal de ces 2 jours est de consolider les acquis du niveau Initiation et d'approfondir l'influence des profils de torréfaction sur les tasses. Les exercices pratiques seront effectués le 1^{er} jour afin de déguster le 2^{ème} jour. Plusieurs exercices pratiques seront effectués afin de comprendre l'importance des paramètres comme la température de charge, les 3 phases et le ROR (Rate of Rise) d'un profil de torréfaction.

Programme succinct : 2 jours (9h – 17h)

JOUR 1

Visite de l'usine

De la Graine à la tasse

La torréfaction en général

Les risque d'incendie

Repas de midi

Pratique : Analyse du café vert

Pratique : profils de torréfaction

JOUR 3

Pratique : torréfactions

Pratique : dégustations

Repas de midi

Préparation examen écrit

Examen écrit

Examen pratique