

ROASTING SCA – niveau Professionnel

Objectif :

L'objectif principal de ces 3 jours est de consolider les acquis du niveau Intermédiaire et d'approfondir l'influence des profils de torréfaction sur les tasses. Les exercices pratiques seront effectués les 2 premiers jours afin de déguster le 3^{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. Un accent particulier sera mis sur les transformations chimiques durant la torréfaction et les risques d'incendies.

Programme succinct : 3 jours (9h – 17h)

JOUR 1

Visite de l'usine

De la Graine à la tasse

La torréfaction en général

Repas de midi

Pratique : Analyse du café vert

Pratique : profils de torréfaction

JOUR 2

Les réactions chimiques

Les risques incendies

Repas de midi

Pratique : dégustations

Pratique : torréfactions

JOUR 3

Pratique : torrifications

Pratique : dégustations

Repas de midi

Préparation examen écrit

Examen écrit

Examen pratique