



BARISTA SKILLS

Devenez l'expert de l'espresso et du cappuccino grâce à nos cours Barista certifiés SCA ! Vous aurez accès aux meilleures machines à espresso du moment, domestiques et professionnelles !

Découvrez les bases de l'espresso ou approfondissez-les en maîtrisant les 5M's:

- **M**achine
- **M**outure
- **M**élange
- **M**aintenance
- **M**anipulation



Prochains cours (mai / juin / juillet 2021):

Chardonne:

Initiation: **22 mai, 12 juin, 24 juillet**

Intermédiaire: **15 & 29 mai, 2 & 3 juin, 21 & 22 juillet**

Satigny:

Initiation: **10 juillet**

Intermédiaire: **28 & 29 juillet**

Inscriptions sur www.academieducafe.ch/ ou
<https://etickets.infomaniak.com/shop/tVTwcWaYz8/>



BREWING



Slow Coffees ou Méthodes douces, une manière douce de découvrir les terroirs des cafés du monde et spécialement des cafés de spécialité !

Venez apprendre les techniques telles que:

- l'**Aeropress**
- **V60**
- **French Press**
- **Syphon**



Et utiliser le Control Brewing Chart de la SCA afin de maîtriser parfaitement les extractions et les paramètres qui les influencent.

Prochains cours (mai / juin / juillet 2021):

Chardonne:

Initiation: **19 juin**

Intermédiaire: **16 & 17 juin, 6 & 7 juillet**

Satigny:

Initiation: -

Intermédiaire: -

Inscriptions sur www.academieducafe.ch/ ou
<https://etickets.infomaniak.com/shop/tVTwcWaYz8/>

**GREEN
COFFEE**

Les formations «Green Coffee» sont indispensables aux amateurs de café qui s'intéressent à la torréfaction et à la dégustation des cafés du monde. Il s'agit de comprendre la botanique (espèces et variétés) ainsi que les défauts potentiels dus aux maladies ou aux procédés tout au long de la chaîne de valeur.

- Histoire
- Botanique
- Procédés post-récolte
- Défauts
- «Supply-chain»
- Négoce
- Specialty coffee vs. Conventional coffee



Prochains cours (mai / juin / juillet 2021):

Chardonne:

Initiation: -

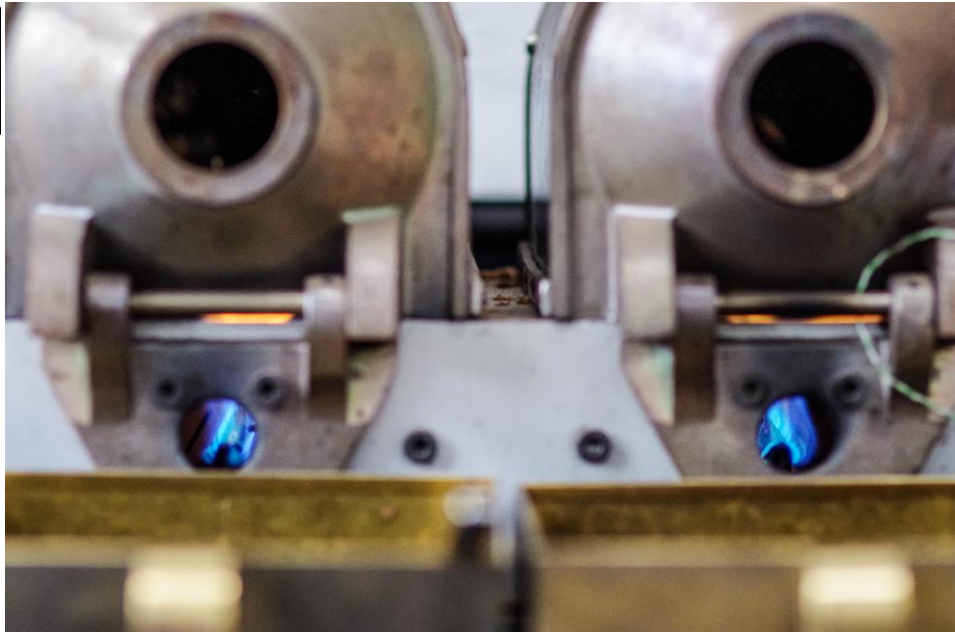
Intermédiaire: **18 & 19 mai**

Satigny:

Initiation: -

Intermédiaire: -

Inscriptions sur www.academieducafe.ch/ ou
<https://etickets.infomaniak.com/shop/tVTwcWaYz8/>



ROASTING

Venez découvrir ou approfondir vos connaissances de la torréfaction de café avec différents types de torréfacteurs et les nouvelles technologies disponibles pour les micro-torréfacteurs. Cette formation permettra aux participants de torréfier des cafés de différentes régions et différents procédés. Voici les concepts traités:

- Torréfacteur à tambour
- Torréfacteur à air chaud
- Echantillonneur
- Analyses humidité et densité avant torréfaction
- Profils de torréfaction
- Couleur et degrés de torréfactions



Prochains cours (mai / juin / juillet 2021):

Chardonne:

Initiation: **17 juillet**

Intermédiaire: **9 & 10 juin, 19 & 20 juillet**

Satigny:

Initiation: -

Intermédiaire: -

Inscriptions sur www.academieducafe.ch/ ou
<https://etickets.infomaniak.com/shop/tVTwcWaYz8/>



SENSORY SKILLS

Afin d'apprécier et découvrir les cafés du monde, il est essentiel d'apprendre à déguster les cafés comme des professionnels. Ce module d'analyse sensorielle permet de se familiariser à la notation des cafés de spécialité. Ce protocole défini par la SCA et



Prochains cours (mai / juin / juillet 2021):

Chardonne:

Initiation:

Intermédiaire: **25 & 26 mai**

Satigny:

Initiation: -

Intermédiaire: -

Inscriptions sur www.academieducafe.ch/ ou
<https://etickets.infomaniak.com/shop/tVTwcWaYz8/>