Dégustation et découverte du café - Initiation

Alimentation - Horeca

Continue

Durée

10h

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Attestation

Pratique en entreprise / Alternance

Non

Métier en pénurie / Fonction critique

Non

Le Centre IFAPME de Liège vous propose une formation continue qui vous permettra de découvrir le café.

Ce module de base de découverte et de dégustation vous permettra de découvrir les 4 piliers du monde du café. Tout d'abord le choix des variétés et la façon de les cul

le déroulement de la torréfaction et son impact sur le goût et enfin la dégustation du café pour l'évaluer selon la procédure standard.

Programme

Le café

- Histoire
- Développement dans le monde
- Commerce

Les variétés

- Arabica
- Robusta
- Autres?

La culture du café vert

- Du grain à l'arbre
- La cueillette
- Les maladies de la plante
- Les défauts du café vert
- Et le bio?

Le déca

- Qu'est-ce que c'est?
- Les techniques

La torréfaction

- Les différentes techniques
- Les étapes
- Impact sur le goût
- Démonstration

Cupping

- La procédure

Pratique

- Evaluation du café
- Comparaison avec score réel pour calibrage

Dégustation

- Origines pures
- Blends

Liège - Château Massart (FC)

Rue du Château Massart, 70 4000 Liège

04 229 84 60

Accueil :

Du lundi au vendredi : de 8h30 à 12h30 et de 13h15 à 20h

/

formation.continue@centreifapme.be

Bon à savoir

Consultez l'ensemble de notre catalogue de formations continues sur notre site web www.formation-continue.be *(https://www.formation-continue.be/)*

Pour tout renseignement, contactez-nous au 04/229.84.60 ou via formation.continue@centreifapme.be