



LUNDI

Principes de base de la torréfaction du café

La semaine commence par une brève introduction. Nous mettons l'accent sur le café, la façon dont il est cultivé, récolté et transformé. Ce travail fondamental permet d'établir une solide compréhension de la matière première avec laquelle nous travaillerons. La journée se termine par différents exemples de torréfaction ... et de philosophie !

9h00

Café & croissants

Présentation/Introduction
Résultats attendus

Culture café

Pause déjeuner

Culture café
Echantillon de torréfaction

17h00

MARDI

Phases de la torréfaction

La journée commence par une dégustation de l'échantillon torréfié la veille. La séance du matin porte certaines des missions les plus importantes d'un Torréfacteur : le contrôle qualité et la mesure après torréfaction. Le déjeuner est suivi par un peu de théorie et davantage de pratique.

9h00

Café & croissants

Dégustation

Mesures post-torréfaction :
couleur, perte de volume...
Contrôle qualité

Pause déjeuner

Transfert de chaleur
La conception d'un torréfacteur
Pratique :
torréfaction rapide vs lente

17h00

MERCREDI

Contrôler la torréfaction

Le 3ème jour vous donne les clés pour comprendre comment une approche de torréfaction peut affecter la saveur d'un café.

9h00

Café & croissants

Dégustation

Transfert de chaleur
et conséquences sur les
grains de café
Manipulation des profils
de torréfaction
Rate of rise

Pause déjeuner

Packaging café et qualité
Pratique :
défauts de torréfaction

17h00

JEUDI

Profilage

L'objectif est de commencer à planifier des profils de torréfaction, de les enregistrer et de les exécuter afin d'obtenir les résultats souhaités.

9h00

Café & croissants

Dégustation

Chimie du café vert
Les changements induits
par un processus
de torréfaction
Assemblage de cafés

Pause déjeuner

Planifier, exécuter et répéter
un profil de torréfaction
Pratique : création d'un profil
de torréfaction

17h00

VENREDI

Evaluation

Les participants seront testés sur l'identification de différents styles de torréfaction d'un même café, les défauts de torréfaction et la reproduction d'un profil.

9h00

Café & croissants

Dégustation :
identifier les styles
de torréfaction par le goût

Evaluation écrite

Pause déjeuner

Evaluation pratique
Exécuter un profil
de torréfaction

17h00