

FOR MAT ION

TORREFACTION AVEC LABEL (LE) BRÛLERIE

Torréfacteur-riche est un métier de bouche qui requiert un savoir-faire, du travail et de la matière première : le café vert. Au fil de cette formation, les stagiaires apprendront les différents types de terroirs et l'impact en tasse du travail effectué dans les coopératives. Alternant théorie, torréfaction en autonomie et dégustation des essais, les stagiaires partiront au bout des 2 jours et demi avec les bases de la torréfaction leur permettant de torréfier leurs premières broches en autonomie.

CONTENU

Jour 1 :

- ▶ Caféologie : à la découverte des terroirs et des origines
- ▶ Dégustation et découverte sensorielle
- ▶ Torréfaction : principes théoriques de cuisson
- ▶ Observation d'une torréfaction

Jour 2 :

- ▶ Torréfaction en groupe
- ▶ Cupping des profils torréfiés en groupe
- ▶ Torréfaction en autonomie de deux origines

Jour 3 :

- ▶ Cupping des profils torréfiés la veille et proposition d'amélioration
- ▶ Budget et équipement
- ▶ Plan de maîtrise sanitaire

OBJECTIFS

Café vert :

- Comprendre la botanique et la notion de terroir liées au café vert
- Connaître les différents traitements du café vert dans les coopératives, reconnaître ses défauts
- Comprendre les enjeux environnementaux et sociaux de la culture du café
- Savoir sélectionner ses grains

Torréfaction :

- Comprendre les étapes d'une torréfaction : composition d'un torréfacteur, paramètres de cuisson, ajustements, sécurité
- Savoir créer un profil de torréfaction, déguster ses broches et ajuster ses prochaines production
- Organiser son atelier de production et stocker le café torréfié

100 %
de nos stagiaires
satisfaits ou
très satisfaits
par cette formation



Mis à jour le 25 mars 2024



FORMATRICES

HÉLÈNE LE CORRE

Issue du monde des relations internationales, c'est tout d'abord l'étude et la mise en place de justes échanges Sud-Nord qui ont mené Hélène à co-fonder Label(le) Brûlerie avec Marlène et Anne-Laure. Elle maîtrise toutes les étapes de l'arbre à la tasse et est investie dans les différentes coopératives dont Label(le) Brûlerie est membre.

MARLÈNE CHAMPAV  RE

Après sa première piqûre du café de terroir au Québec en 2014, Marlène a multiplié les expériences barista dans des coffee-shop pour se former en torréfaction chez Esperanza café à Paris. Elle a co-fondé Label(le) Brûlerie en 2018. Forte de ses différentes expériences, Marlène conseille et accompagne les porteurs de projets dans leur aventure caféinée.



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Présentation théorique / Dégustations / Observation de torr  factions / Torréfaction en autonomie sur 2 origines / Analyse et propositions d'amélioration

ÉVALUATION ET SUIVI :

- Auto-  valuation
- Bilan oral et collectif
- Bilan écrit et individuel

MODALITÉS

DATES :    retrouver sur le-grenade.fr

LIEU DE FORMATION : dans les locaux de Label(le) brûlerie à Villeurbanne.

PUBLIC : créateurs ou repreneurs, dont le projet est avancé, formation dispensée idéalement quelques semaines avant l'ouverture. **Max. 3 participants par session.**

Aucun pré-requis.

FORMAT : en présentiel. 2,5 journées, de 9h à 17h, soit 17 heures de formation.

ACCESSIBILITÉ : cette formation peut être adaptée aux besoins des personnes handicapées. Faites-nous part de votre situation et de vos besoins, lors de votre prise de contact.

TARIF : 1440 à (nets de taxes) par personne.

FINANCEMENT :

Nos actions sont éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO, FAF) ou de France Travail.

CONTACT

Elise Courouble
polepresta@le-grenade.fr
07 69 50 60 22

MODALITÉS PRATIQUES

LIEU DE FORMATION :

Dans des locaux adaptés à la formation, à **Lyon** ou à **Valence**, selon les demandes.

PUBLIC :

Personne ou collectif ayant déjà une idée de projet de restauration.

Pré-requis : aucun

FORMAT :

2 journées en présentiel, de 9h à 17h, soit 14 heures de formation.

ACCESSIBILITÉ : cette formation peut être adaptée aux besoins des personnes handicapées. Faites-nous part de votre situation et de vos besoins, lors de votre prise de contact.

FINANCEMENT :

Notre organisme a reçu la certification qualité QUALIOP1, au titre de ses actions de formation.

Nos actions sont donc éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO, CPF...)

TARIF :

850€ (nets de taxes) par personne.

Nous souhaitons que cette formation soit accessible au plus grand nombre : si le tarif est un frein à votre participation, contactez-nous pour envisager ensemble une solution.

CONTACT :

Elise Courouble
polepresta@le-grenade.fr
07 69 50 60 22

**DATES DES
PROCHAINES
SESSIONS SUR
LE-GRENADE.FR**