



### 3 LE SUR-MESURE DE LA PRÉPARATION TECHNIQUE A LA CONSOMMATION

REF/ N3AC

MAÎTRISER LA CAFÉOLOGIE OU L'ART DE L'ASSEMBLAGE CAFÉ POUR VENDRE LA GASTRONOMIE CAFÉ

#### OBJECTIFS:

- Apprendre la diversité des cafés et marier leur saveurs, textures, puissance et parfums
- Découvrir les bases de la réglementation autour du café
- Être à l'aise pour proposer un café alternatif en cas d'indisponibilité temporaire
- Utiliser un vocabulaire gourmand simple et accessible

EFFECTIF:

2 MINI-10 MAX

(2j/14h)



SPÉCIALISTE  
SALON DE THÉ  
COFFEE SHOP  
SOMMELIER



CONSEILLER  
VENDEUR  
RESPONSABLE  
RAYON



NÉGOCIANT  
DISTRIBUTEUR



ARTISAN  
DU GOÛT  
RESTAURATEUR

### PROGRAMME

Savoir l'essentiel du café, variétés, styles et terroirs

Déguster et identifier les caractéristiques de chaque style de café

Connaitre les familles aromatiques par types de café

Savoir verbaliser ses sensations lors des dégustations pour mieux retranscrire les vertus de l'assemblage au client

Définir la cible café souhaité pour composer les assemblages

Savoir comment influencer la boisson grâce à la durée de torréfaction, la mouture et la qualité de l'eau

Connaitre la réglementation, conservation, l'essentiel de la communication, codes d'étiquetage des différents types de café

Connaitre les certifications (avantages et contraintes), labels bio, biodynamie, commerce équitable pour identifier les atouts de mon offre

#### MODALITES PEDAGOGIQUES:

Présentation de powerpoint

Atelier pratique, manipulation de divers outils, guide sensoriel

Jeux de rôles, mise en situation d'argumentation, vente

Remise de support de cours sur clé USB remise par Christine Lambard DTAT

Validation des acquis, fiche dégustation-verbalisation, Quiz

Test évaluation des acquis par QCM à l'issue de la formation

