

 Programme de Formation

 **MASTER CLASS DE LA MAISON SASSIER**

 **Comprendre le café pour développer ses ventes**

|  |  |
| --- | --- |
| **Public** | Professionnels du secteur, salarié ou TNS |
| **Prérequis** | Aucun |
| **Type d’action** | Perfectionnement et acquisition de compétencesFormation externe inter-entreprises |
| **Objectifs** | Maîtriser les caractéristiques du café, de la production à la dégustationMaitriser les techniques de dégustation du caféMaîtriser l’argumentaire de vente lié au café |
| **Durée** | 8 heures (soit 1 jour de formation) |
| **Effectifs****Programme** | Effectif minimum : 5 stagiaires / Effectif maximum : 12 stagiairesVoir annexe 1 (détail et volume horaire) |
| **Ressources et modalités pédagogiques** | Le CIFCA dispose de magasins pédagogiques, d’un laboratoire de préparation, de chambres froides, et de salles de cours classiques (informatique et théorie).La Maison Sassier dispose d’un atelier de torréfaction et d’un espace de dégustation.Formation en présentiel (théorie et pratique)Supports théoriques remis aux stagiaires.Formateur professionnel issu du milieu de la torréfaction |
| **Evaluation** | Mises en situation professionnelleTests écrits (QCM, quizz…) |
| **Validation** **Equivalence** | Attestation de stageSans niveau spécifique |
| **Emplois visés** | Vendeur en épicerie fineCréateur ou repreneur d’une épicerie fine |
| **Modalités d’accès****Deficients-moteur-RVB** | Lieux de formation : CIFCA - 146-200, avenue des Etats Unis – 31200 Toulouse ET MAISON SASSIER - 146-200, avenue des Etats Unis – 31200 Toulouse Le lieu est aménagé pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes à mobilité réduite. ([www.agefiph.fr](http://www.agefiph.fr) ; [www.capemploi75.fr](http://www.capemploi75.fr), www.capemploi31.com) |

**Annexe 1 : Programme de formation**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Modules** |
| **Du caféier** **à la** **torréfaction****4 heures** | **HISTOIRE ET ECONOMIE DU CAFE**Origine du caféEvolution du caféEconomie du café dans le monde**LA CAFEICULTURE**Caractéristiques particulières des caféiers Les modèles économiques de production et de transformation du café vertLe terroir ou la diversité des cafés du mondeLes espèces botaniques du caféLa récolte, globale ou sélective ?De la cerise au grain de café, plusieurs process pour plusieurs goûtsPréparation et constitution des lots**CLASSIFICATIONS ET DESCRIPTIONS D’ACHAT DES CAFES**Les principes du gradeLes 5 degrés de classification de la SCA**LA TORREFACTION**Les torréfacteursLes principes de la torréfaction « réaction de Maillard »Profil aromatique |
| **De la torréfaction** **à la** **dégustation****4 heures** | **OBSERVATION D’UNE TORREFACTION EN ATELIER**Visite d’un atelier de torréfactionObservation d’une torréfaction**LE CUPPING « Dégustation à la Brésilienne »**Pourquoi déguster ?Matériel nécessaire au cuppingComment dégusterL’analyse sensorielleLes descripteurs dans le caféLa notation dans les cafés**LA PREPARATION DU CAFE**Les points clésLes différentes méthodes d’extraction |