

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 compétences  Formation externe inter-entreprises |
| **Objectifs** | Maîtriser les caractéristiques du café, de la production à la dégustation  Maitriser les techniques de dégustation du café  Maîtriser l’argumentaire de vente lié au café |
| **Durée** | 8 heures (soit 1 jour de formation) |
| **Effectifs**  **Programme** | Effectif minimum : 5 stagiaires / Effectif maximum : 12 stagiaires  Voir 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 professionnelle  Tests écrits (QCM, quizz…) |
| **Validation**  **Equivalence** | Attestation de stage  Sans niveau spécifique |
| **Emplois visés** | Vendeur en épicerie fine  Créateur 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 café  Evolution du café  Economie du café dans le monde  **LA CAFEICULTURE**  Caractéristiques particulières des caféiers  Les modèles économiques de production et de transformation du café vert  Le terroir ou la diversité des cafés du monde  Les espèces botaniques du café  La récolte, globale ou sélective ?  De la cerise au grain de café, plusieurs process pour plusieurs goûts  Préparation et constitution des lots  **CLASSIFICATIONS ET DESCRIPTIONS D’ACHAT DES CAFES**  Les principes du grade  Les 5 degrés de classification de la SCA  **LA TORREFACTION**  Les torréfacteurs  Les 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 torréfaction  Observation d’une torréfaction  **LE CUPPING « Dégustation à la Brésilienne »**  Pourquoi déguster ?  Matériel nécessaire au cupping  Comment déguster  L’analyse sensorielle  Les descripteurs dans le café  La notation dans les cafés  **LA PREPARATION DU CAFE**  Les points clés  Les différentes méthodes d’extraction |