

FORMATION
M O K X A
CAFÉS FINS



AUTHORIZED
SCA TRAINER
2018-2021



ROASTING

Document mis à jour le
05/11/2021

PROGRAMME

FORMATION AU MÉTIER DE TORRÉFACTEUR

OBJECTIFS

OUVERTURE D'UN ATELIER OU D'UNE BOUTIQUE DE TORRÉFACTION DE CAFÉ
MAITRISER LE PROTOCOLE DE DÉGUSTATION POUR SÉLECTIONNER CES CAFÉS
MAITRISER LA PARTIE TECHNIQUE DE LA TORRÉFACTION
VALIDER SON BUSINESS MODÈLE
MAITRISER LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

DUREE DE LA FORMATION

5 JOURS – DE 9H00 À 12H00 ET DE 13H00 À 17H00

PUBLIC CONCERNE

TOUS PUBLIC

PREREQUIS

PAS DE PRÉREQUIS POUR INTÉGRER CETTE FORMATION

MATERIEL

1 TORRÉFACTEUR DE 1KG GIESEN / 1 TORRÉFACTEUR DE 250GRS PROBAT / 1 TORRÉFACTEUR DE 25KG PROBAT
MOULIN BOUTIQUE MALHKONIG GUATEMALA 2 ET UN EK43
BOLS DE CUPPING ET CUILLÈRE DE DÉGUSTATION

HANDICAP

POUR LES PERSONNES ATTEINTES DE HANDICAP, MERCI DE NOUS CONTACTER DIRECTEMENT POUR CONNAITRE NOS POSSIBILITÉS D'ACCUEIL.

DELAIS DE REPONSE

NOUS RÉPONDONS À VOS DEMANDES D'INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES OU DE DEVIS EN 48H

PROGRAMME

FORMATION TORRÉFACTEUR— JOUR 1

9H00 – CAFÉ ET CROISSANT

- RENCONTRE, PRÉSENTATION ET EXPLICATIONS DES PROJETS DES PARTICIPANTS

9H30 – CAFÉOLOGIE (EN GROUPE)

- JEU OLFACTIF – LE NEZ DU CAFÉ – LES AROMES
- JEU OLFACTIF – DÉGUSTATION DE SOLUTIONS EN TASSE – LES SAVEURS
- JEU OLFACTIF – DÉGUSTATION AVEC AROMES DANS CAFÉ
- DÉCOUVERTE DU PROTOCOLE DE CUPPING - FICHE EXERCICE ÉVALUATION OLFACTIVE
- CUPPING DE 4 CAFES AVEC FICHE TECHNIQUE DE DÉGUSTATION

12H00 – PAUSE DÉJEUNER

13H00 – VISITE DE L'ATELIER

- INVENTAIRE DU MATÉRIEL NÉCESSAIRE AU MÉTIER DE TORRÉFACTEUR
- ÉVALUATION DU BESOIN DE FINANCEMENT
- RÈGLES DE SÉCURITÉ DANS L'ATELIER , HYGIÈNE ET LÉGISLATION

14H00 – CAFÉOLOGIE, CONSERVATION ET PACKAGING

- PACKAGING ET CONSERVATION DU CAFÉ
- CAFÉOLOGIE ET FILIÈRE CAFÉ
 - EVOLUTION DU MÉTIER DE TORRÉFACTEUR
 - VARIÉTÉ, TERROIR ET RÉCOLTES - QUELS SONT LES ÉLÉMENTS IMPACTANT LE GOUT D UN CAFÉ
 - ENJEUX ET ÉVOLUTION DE LE FILIÈRE CAFÉ

16H00 – INITIATION ET PRISE EN MAIN DU TORRÉFACTEUR

- DÉMONSTRATION ET EXPLICATION SUR LE TORRÉFACTEUR
- RÈGLES DE SÉCURITÉ
- PREMIÈRES BROCHES SUR LE TORRÉFACTEUR

17H00 – FIN DE LA JOURNÉE 1

PROGRAMME

FORMATION TORRÉFACTEUR— JOUR 2

FORMATION
M O K X A
CAFÉS FINS

9H00 – CUPPING

- PROTOCOLE DE CUPPING
- DÉGUSTATION THÉMATIQUE AUTOUR DE 8 A 12 CAFÉS – (ORIGINE, QUALITÉ DES CAFÉS, ESPÈCES, VARIÉTÉ, TORRÉFACTION)
- DÉGUSTATION AVEC FICHE DE DÉGUSTATION
- LA ROUE DES SAVEURS

12H00 – COMMENT ABORDER LES PROFESSIONNELS

- LEASING ET MISE À DISPOSITION
- LES FOURNISSEURS DE MACHINE, MOULINS, TASSES ...
- FORMER SES CLIENTS PROFESSIONNELS

13H00 – PAUSE DÉJEUNER

14H00 – THÉORIE SUR LA TORRÉFACTION

- DE QUOI SE COMPOSE UN GRAIN DE CAFÉ VERT
- TRANSFERT DE CHALEUR
- LES DIFFÉRENTES PHASES DE LA TORRÉFACTION
- CONSTRUCTION D'UN PROFIL DE TORRÉFACTION
- LES DIFFÉRENTES PHASES DE LA TORRÉFACTION

15H30 – EXERCICES PRATIQUES

- TORRÉFACTION LENTE VS TORRÉFACTION RAPIDE
- L'IMPACT DU ROR
- CAFÉ « BAKED »
- PRISE EN MAIN DU LOGICIEL CROPSTER
- DÉFINITION DES NOTIONS DE POINT DE BALANCE, POINT JAUNE, POINT CANELLE, CRACK DU GRAINS, SORTIE, TEMPS DE DÉVELOPPEMENT

17H00 – FIN DE LA JOURNÉE 2

PROGRAMME

FORMATION TORRÉFACTEUR – JOUR 3

FORMATION
M O K X A
CAFÉS FINS

9H00 – CUPPING DE DEFAULT DE TORRÉFACTION (PRATIQUE)

RECONNAITRE LES DÉFAUTS

- LORS DE L'ACHAT EN GRAIN VERT
- DE TORRÉFACTION
- FICHE DE DÉGUSTATION/ÉVALUATION OLFACTIVE

10H00 – LES ASSEMBLAGES

- LE GOÛT VS LES COÛTS
- COMMENT RÉALISER UN ASSEMBLAGE
- TORRÉFACTION SÉPARÉE OU ENSEMBLE
- ESSAIS D'ASSEMBLAGE
- FICHE D'EXERCICE – ÉVALUATION DE LA COMPRÉHENSION

12H00 – QUELLE GAMME DE CAFÉ CHOISIR

- COMMENT FAIRE UNE GAMME DE CAFÉS
- PASSAGE EN REVUE ET EXPLICATION DES LISTE DIFFÉRENTS IMPORTATEURS
- PLANIFIER SES ACHATS
- CALCULER VOTRE COUT (EXCEL FOURNI)

13H00 – PAUSE DÉJEUNER

14H00 – MISE EN ROUTE DU TORRÉFACTEUR

- CHOIX DU CAFÉ POUR CE JOUR ET LE LENDEMAIN
- RECONNAITRE LES DIFFÉRENTES PHASES DE LA TORRÉFACTION ÉVOQUÉES LA VEILLE – VUE ET ODORAT
- DÉBUT DE CONSTRUCTION D'UN PROFIL – PAR QUOI COMMENCER
- EXERCICES PRATIQUES – OBSERVATION PAR LE FORMATEUR – EVALUATION DU NIVEAU

16H30 – ENTRETIEN , MAINTENANCE ET NETTOYAGE DU MATÉRIEL

- PRÉCAUTION ET MESURE D'HYGIÈNE
- NETTOYAGE QUOTIDIEN DU TORRÉFACTEUR
- NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DU TORRÉFACTEUR
- NETTOYAGE MENSUEL DU TORRÉFACTEUR
- MAINTENANCE ANNUELLE

17H00 – FIN DE JOURNÉE 3

PROGRAMME

FORMATION TORRÉFACTEUR – JOUR 4

FORMATION
M O K X A
CAFÉS FINS

9H00 – CUPPING DES TORRÉFACTIONS DE LA VEILLE ET INTRODUCTION AUX NOTIONS DE COLORIMÉTRIE, TAUX D HUMIDITÉ ET DENSITÉ

- EXAMEN DES COURBES DE TORRÉFACTION ET DE LA TASSE EN PARALLÈLE
- QUELS PARAMÈTRES INFLUENT SUR LES FLAVEURS?
- INTRODUCTION À LA COLORIMÉTRIE
- INTRODUCTION A LA DENSITÉ ET AU TAUX D'HUMIDITÉ DU GRAIN
- PRENDRE LA COLORIMÉTRIE DES TORRÉFACTIONS DE LA VEILLE

11H00 – MISE EN ROUTE DU TORRÉFACTEUR

- NOTIONS DE ROR/ VITESSE / TEMPS DE DÉVELOPPEMENT/TEMP DE CHARGEMENT ET SORTIE
- COMMENT COMMENCER SON PROFIL DE CUISSON AVEC UNE ORIGINE DONNÉE AVEC LES, POINTS ÉVOQUÉS PRÉCÉDEMMENT
- EVALUATION ET OBSERVATION DES TECHNIQUES PAR LE FORMATEUR

13H00 – PAUSE DÉJEUNER

14H00 – MISE EN ROUTE DU TORRÉFACTEUR

- TORRÉFACTION DE RÉFÉRENCE – MODIFIER ET COMMENCER UNE COURBE AVEC CE QUI A ÉTÉ VU PRÉCÉDEMMENT
- REPRODUIRE LA MÊME TORRÉFACTION (MÊME COULEUR) -
- EXERCICES TEMPS DE DÉVELOPPEMENT DIFFÉRENTS / TEMPS DE CHARGEMENT / VITESSE DE TORRÉFACTION
- QUELS IMPACTS SUR LA COURBE?

17H00 – FIN DE LA JOURNÉE 4

PROGRAMME

FORMATION TORRÉFACTEUR – JOUR 5

9H00 – CUPPING DES TORRÉFACTIONS DE LA VEILLE (PRATIQUE)

- EXAMEN DES COURBES DE TORRÉFACTION ET DE LA TASSE EN PARALLÈLE
- QUELS PARAMÈTRES ONT LE PLUS INFLUÉ SUR LA COURBE?
- ANALYSE DES RÉSULTATS EN CUPPANT :
 - EVALUATION DE VOS TORRÉFACTIONS
 - VALIDATION OU NON DU PROFIL SUR CE CAFÉ

10H30 – MISE EN ROUTE DU TORRÉFACTEUR – PARTIE 1

- SEUL SUR LE TORRÉFACTEUR /CHACUN SON TOUR:
 - CHOISIR UNE AUTRE ORIGINE DE CAFÉ
 - TORRÉFACTION DE RÉFÉRENCE – ESPRESSO OU FILTRE
 - REPRODUIRE LA MÊME TORRÉFACTION (MÊME COULEUR)
 - 2 OU 3 ESSAI MAX

13H00 – PAUSE DÉJEUNER

14H00 – MISE EN ROUTE DU TORRÉFACTEUR – LA SUITE

SEUL SUR LE TORRÉFACTEUR /CHACUN SON TOUR:

- CHOISIR UNE AUTRE ORIGINE DE CAFÉ
- TORRÉFACTION DE RÉFÉRENCE – ESPRESSO OU FILTRE
- REPRODUIRE LA MÊME TORRÉFACTION (MÊME COULEUR)
- 2 OU 3 ESSAI MAX

15H30 – TORRÉFACTION SUR UN TORRÉFACTEUR DE 25KG EN CONDITIONS RÉELLE

- EXERCICE PRATIQUE SUIVI PAR LE FORMATEUR ÉVALUANT LA BONNE COMPRÉHENSION DES 5 JOURS DE FORMATION

17H00 – FIN DE LA FORMATION

PROGRAMME

INFORMATIONS

FORMATION
M O K X A
CAFÉS FINS

LIEU DE LA FORMATION / CONTACT

CAFE MOKXA LYON – 13 BOULEVARD EDMOND MICHELET - 69008, LYON
S'ADRESSER À SADRY : INFO@CAFEMOKXA.COM – 04 69 84 68 50

TARIF

2500€ HT SOIT 3000€ TTC – DÉJEUNERS INCLUS

FORMATEURS

SADRY ABIDI

FONDATEUR DE CAFÉS MOKXA

SCA 3 SENSORY / ACHAT EN CAFÉ VERT DEPUIS 2011 / BEST OF BOLIVIE 2018/2019

OUVERTURE DE BOUTIQUES, DE COFFEE-SHOP, DE RESTAURANTS , OUVERTURE TORRÉFACTION A STRASBOURG,
ATELIER DÉCOUVERTE POUR LES PARTICULIERS ET RESPONSABLE COFFEE-SHOP

JULIEN LEE SHIM SANG – BARISTA CERTIFIÉ AST

5 ANS D'EXPÉRIENCE CHEZ CAFÉS MOKXA

TORRÉFACTEUR, FORMATION BARISTA SUR STRASBOURG, ATELIER DÉCOUVERTE POUR LES PARTICULIERS

5 ANS D'EXPÉRIENCE CHEZ CAFÉ BRETelles

RESPONSABLE COFFEE-SHOP

POSSIBILITÉ DE PRISE EN CHARGE PÔLE EMPLOI

FORMATION NON ÉLIGIBLE CPF



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ARTICLE 1 OBJET

Les présentes conditions générales ont pour objet de régir les droits et obligations de la société **Café Mokxa** dans le cadre de la vente de marchandises, produits finis ou autres matériels.

A défaut de contrat conclu entre la société **Café Mokxa** et l'acheteur **Café Bretelles**, ou de conditions générales ou particulières d'achat expressément acceptées par la société **Café Bretelles**, les ventes effectuées sont soumises aux conditions générales de vente décrites ci-après.

En conséquence, tous nos produits et prestations de services fournis par la société **Café Mokxa** impliquent l'adhésion sans réserve du client **Café Bretelles** aux présentes conditions générales de vente, à l'exclusion de tout catalogue, prospectus ou autre document publicitaire qui n'ont qu'une valeur indicative.

ARTICLE 2 PAIEMENT ET CONDITIONS DE PAIEMENT

.1 Prix

Le prix des produits et services proposés est exprimé en Euros. Les prix sont mentionnés HT. Il sera ajouté au prix proposé le taux de TVA en vigueur au jour de la passation de la commande, ainsi qu'éventuellement les frais de port.

Tout changement du taux légal de T.V.A sera automatiquement répercuté sur le prix des produits et services, à la date stipulée par le décret d'application.

.2 Règlement

Le client peut effectuer le règlement de ses commandes soit par virement, chèque ou prélèvement bancaires.

Toute commande payée par chèque ne sera traitée qu'à la réception du moyen de paiement.

L'intégralité du prix TTC doit être versée à la commande (ou à la réception de la prestation).

La société **Café Mokxa** se réserve le droit de suspendre toute gestion de commande et toute livraison en cas de refus d'autorisation de paiement par carte bancaire de la part des organismes officiellement accrédités ou en cas de non-paiement.

ARTICLE 3 RABAIS ET RISTOURNES

Les produits et prestations de services sont facturés aux conditions de tarifs en vigueur au moment de la réception.

Ces tarifs incluent les rabais et ristournes que la société **Café Mokxa** serait amenée à consentir, en fonction de ses résultats ou de la prise en charge de certaines fonctions par le client.

ARTICLE 4 CLAUSE PENALE

Le défaut de paiement total ou partiel de la prestation à sa date d'exigibilité entraîne de plein droit et sans mise en demeure préalable l'allocation à la société **Café Mokxa** d'une pénalité de retard et d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40,00 Euro(s).

Cette pénalité est calculée sur l'intégralité des sommes TTC restant dues. Elle court à compter de la date d'échéance du prix de la prestation effectuée jusqu'à son paiement total.

Le taux d'intérêt légal de référence est celui en vigueur au jour de l'utilisation des présentes conditions générales de vente.

ARTICLE 5 CLAUSE RESOLUTOIRE

Si dans les trente (30) jours suivant la mise en œuvre de l'article « clause pénale », le client n'a toujours pas acquitté la somme due au titre de la prestation effectuée par la société **Café Mokxa**, la vente sera résolue de plein droit, sans autre formalité, dès réception de la mise en demeure envoyée par la société.

En outre, la société **Café Mokxa** se réserve le droit de réclamer des dommages et intérêts au client défaillant.

L'existence de la présente clause n'interdit pas au vendeur de renoncer au bénéfice de celle-ci et de demander le paiement du prix.

ARTICLE 6 CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE

Les produits et prestations de services vendus comme définis dans le bon de commande, bon de livraison ou la facture restent la propriété de la société **Café Mokxa** jusqu'au paiement intégral du prix par le client.

Pendant la durée de la réserve de propriété, le client supportera la charge des risques en cas de perte ou de destruction de la chose vendue dès sa livraison.