



FORMATION

M O K X A

CAFÉS FINS

PAS DE PRE-REQUIS POUR NOS FORMATIONS

1^{er} JOUR

MATIN

9H00 - CAFÉ ET CROISSANTS: DECOUVERTE DE VOTRE PROJET ET MISE EN PLACE DES OBJECTIFS

9H30 **LE METIER DE TORREFACTEUR**

- DÉCOUVERTE DE L'ATELIER DE TORRÉFACTION
- LE MARCHÉ : HISTOIRE ET ÉVOLUTION
- LÉGISLATION ET AUTORISATION
- LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ
- PASSAGE EN REVUE DU MATÉRIEL NÉCESSAIRE ET BUDGÉTISATION DE VOTRE ATELIER

L

U

N

C

H

12H30

**COMPRIS
&
SUR
PLACE**

APRÈS - MIDI

13H30 **CAFEOLOGIE** (THÉORIE)

- VARIÉTÉS, ZONE DE PRODUCTION, FILIÈRE CAFÉ, RÉCOLTES , ÉLÉMENTS IMPACTANT LE GOUT D'UN CAFÉ

15H30 **PREMIÈRE PRISE EN MAIN DU TORREFACTEUR**
(PRATIQUE)

- EXPLICATION DU TORREFACTEUR
- TORRÉFACTION D'UN ÉCHANTILLON
- COMMENT RÉAGIT LE GRAIN ?

2^{ème} JOUR

MATIN

9H00 **LE CUPPING : LA BASE** (PRATIQUE)

- L'IMPORTANCE DU CUPPING
- SAVEURS ET AROMES
- PROTOCOLE DE CUPPING
- CUPPING THEMATIQUE

11H30 **ANIMER SON ESPACE DE VENTE**

- LES ATELIERS DE DEGUSTATION
- ANIMER SA BOUTIQUE AU JOUR LE JOUR

L

U

N

C

H

13H00

COMPRIS
&
SUR
PLACE

APRÈS - MIDI

14H00 **PREMIÈRES PRISES EN MAIN** (PRATIQUE ET THEORIE)

- DE QUOI SE COMPOSE UN GRAIN DE CAFÉ VERT
- TRANSFERT DE CHALEUR
- LES DIFFÉRENTES PHASES DE LA TORRÉFACTION
- CONSTRUCTION D'UN PROFIL DE TORRÉFACTION
- EXERCICES PRATIQUES :
 - TORRÉFACTION LENTE / TORRÉFACTION RAPIDE
 - L'IMPACT DU ROR
 - CAFÉ « BAKED »

3^{ème} JOUR

MATIN

9H00 **CUPPING DE DEFAULT DE TORRÉFACTION** (PRATIQUE)

- RECONNAITRE LES DÉFAUTS
 - LORS DE L'ACHAT EN GRAIN VERT
 - DE TORRÉFACTION

11H30 **LES ASSEMBLAGES (THEORIE)**

- LE GOÛT VS LES COÛTS
- COMMENT RÉALISER UN ASSEMBLAGE
- TORRÉFACTION SÉPARÉE OU ENSEMBLE

APRÈS - MIDI

14H00 **PROFILAGES (PRATIQUE)**

- LES DIFFÉRENTES PHASES DE LA TORRÉFACTION
- CONSTRUCTION D'UN PROFIL DE TORRÉFACTION
- EXERCICES PRATIQUES :

»

L
U
N
C
H

12H30

COMPRIS
&
SUR
PLACE

4^{ème} JOUR

MATIN

9H00 **ANALYSES ET CONTRÔLES DES TORRÉFACTIONS** *(THÉORIE ET PRATIQUE)*

- RELATION ENTRE LA TASSE ET LA COURBE
- INTRODUCTION À LA COLORIMÉTRIE
- PRENDRE LA COLORIMÉTRIE DES TORRÉFACTIONS DE LA VEILLE
- ANALYSE DES RÉSULTATS

L

U

N

C

H

13H00

COMPRIS
&
SUR
PLACE

APRÈS - MIDI

14H00 **PRATIQUE**

- TORRÉFACTION DE RÉFÉRENCE
- REPRODUIRE LA MÊME TORRÉFACTION (MÊME COULEUR)
- EXERCICES TEMPS DE DÉVELOPPEMENT DIFFÉRENTS

5^{ème} JOUR

MATIN

9H00 **CUPPING ET ANALYSES DES TORRÉFACTIONS DE LA VEILLE**

10H30 **PRATIQUE SEUL SUR LE TORREFACTEUR (PRATIQUE)**

- CALCUL DE LA DENSITÉ / TAUX D'HUMIDITÉ
- TORRÉFACTION DE RÉFÉRENCE (ESPRESSO)
- REPRODUIRE LA MÊME TORRÉFACTION
- TORRÉFACTION DE RÉFÉRENCE (FILTRE)
- REPRODUIRE LA MÊME TORRÉFACTION
- MAINTENANCE ET PROTOCOLE DE TORRÉFACTION

L

U

N

C

H

13H00

COMPRIS
&
SUR
PLACE

APRÈS - MIDI

14H00 **PRATIQUE SEUL SUR LE TORRÉFACTEUR - SUITE**

15H00 **TEST ECRIT ET RETOUR SUR LA FORMATION**

HORAIRES - ADRESSES - TARIFS

LES HORAIRES

JOURNÉE 1 : 9H-13H ET 14H-17H00

JOURNÉE 2 : 9H-13H ET 14H-17H00

JOURNÉE 3 : 9H-13H ET 14H-17H00

JOURNÉE 4 : 9H-13H ET 14H-17H00

JOURNÉE 5 : 9H-13H ET 14H-17H00

LES ADRESSES

À LYON

CAFE MOKXA – TORRÉFACTION ET CENTRE DE FORMATION :
13 BOULEVARD EDMOND MICHELET, 69008 LYON
(METRO MERMOZ, PARKING SUR PLACE)

3 PERSONNES MAX

LES TARIFS

3000€ TTC

-POSSIBILITÉ DE PRISE EN CHARGE-

FORMATION NON ÉLIGIBLE CPF

NOUS CONTACTER : FORMATION@CAFEMOKXA.COM

FORMATION PERSONNALISÉE

