

## TABLEAU PAR NIVEAU ET PAR THÈME

A partir du livre « le café » par Pierre Massia, Jean-Pierre Blanc et Hugo Rombouts

### LA CONNAISSANCE PRODUIT

#### Thème 1 : Histoire du café

Débutant		Confirmé		Expert	
Thème	Objectifs	Thème	Objectifs	Thème	Objectifs
<p style="color: red; text-align: center;"><b>Les légendes liées au café</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4000 ans avant Jésus Christ : livre de Samuel et d'Hérodote</li> <li>La légende du berger Kaldi</li> <li>La légende des moines Scialdi et Aydrus</li> <li>La légende du Cheick Omar</li> </ul> <p><i>(Réf : p 13 à milieu p 14)</i></p>	<p>- Citer l'origine du mot café à travers les légendes et son étymologie</p> <p>- Citer les différentes traductions du mot café en langues étrangères</p>	<p style="color: red; text-align: center;"><b>Le développement de la consommation du café</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La naissance du café en Ethiopie</li> <li>Le développement de la consommation de l'origine au reste du monde (en Europe, en Orient, en Occident)</li> </ul> <p><i>(Réf : milieu p 14 à p 20)</i></p>	<p>- Citer les grandes étapes du développement de la consommation de café à travers le monde</p>	<p style="color: red; text-align: center;"><b>Les débits de cafés à travers le monde</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ouverture du premier débit de café à Istanbul</li> <li>Ouverture des différents débits de café en Europe, en Occident, aux Etats-Unis, en Orient</li> </ul> <p><i>(Réf : p 21 à p 35)</i></p>	<p>- Citer les différentes étapes de l'histoire des débits de cafés</p>
<p style="color: red; text-align: center;"><b>Le développement de la culture</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le développement de la culture à travers les siècles</li> <li>Le développement à travers le monde</li> </ul> <p><i>(Réf : p 36 à milieu p 41)</i></p>	<p>- Citer les grandes étapes (dates et lieux) du développement de la culture du café</p>				

## Thème 2 : Botanique

Débutant		Confirmé		Expert	
Thème	Objectifs	Thème	Objectifs	Thème	Objectifs
<p><b>Famille, espèces et variétés</b></p> <p><b>Points à aborder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La famille du caféier</li> <li>• Les deux grandes espèces : arabica et Coffea Canéphora (Robusta)</li> <li>• Deux variétés de café par espèce</li> <li>• Spécificités botaniques des deux grandes espèces</li> </ul> <p>(Réf : p 45)</p>	<p><b>- Citer la famille botanique du caféier, les caractéristiques des deux grandes espèces et deux variétés par espèce</b></p>	<p><b>Climatologie et sols</b></p> <p><b>Points à aborder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les zones propices à la culture du café</li> <li>• Qualité du terrain</li> <li>• Facteurs importants : température, eau de pluie et irrigation, éclaircissement, ventilation, altitude, exposition.</li> </ul> <p>(Réf : p 46 à p 48)</p>	<p><b>- Citer les conditions et facteurs favorables à la culture du café</b></p>	<p><b>Autres espèces, variétés, mutations</b></p> <p><b>Points à aborder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les autres Coffea Arabica Linné</li> <li>• Les autres Coffea canéphora Pierre</li> <li>• Les autres Coffea</li> <li>• Les hybrides : l'Arabusta (naissance, croisement, caractéristiques)</li> </ul> <p>(Réf : p 43 à p 45)</p>	<p><b>-Citer et localiser (éventuellement) les variétés de café produites</b></p> <p><b>-Définir l'Arabusta</b></p>
<p><b>Coupe schématique simple d'une cerise</b></p> <p><b>Points à aborder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vocabulaire : drupe, hile, arille, exocarpe, mésocarpe, endocarpe ou parche, tégument séminal, graines, embryon</li> <li>• Utilité des différentes parties</li> <li>• Définition et intérêt de la caféine</li> </ul> <p>(Réf : p 65, p 121)</p>		<p><b>- Tracer la coupe d'une cerise en faisant apparaître les éléments principaux la constituant et leur rôle</b></p> <p><b>- Définir la caféine et citer les intérêts de celle-ci lors de la consommation</b></p>		<p><b>Pays producteurs (carte)</b></p> <p><b>Points à aborder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zones géographiques favorables à la culture du café</li> <li>• Les pays producteurs de cafés et les espèce(s) produite(s)</li> </ul> <p>(Réf : du milieu de p 48)</p>	

## Thème 2 : Botanique

Débutant		Confirmé		Expert	
Thème	Objectifs	Thème	Objectifs	Thème	Objectifs
<b>La culture du café : de la plantation au grain</b>	<p><b>-Citer les différentes étapes de la culture du café : de la plantation à la cerise</b></p> <p><b>- Citer les différentes qualités d'une cerise</b></p>	<b>Les maladies du caféier</b>	<p><b>- Citer les principales maladies et nuisibles du caféier</b></p>	<b>Les cultures spécifiques des crus les plus connus (12)</b>	<p><b>- Définir précisément les caractéristiques botaniques, de culture et de dégustation de crus de café</b></p>
<p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantation</li> <li>• Germination</li> <li>• Pousse en pépinières</li> <li>• Conditions de plantations définitives</li> <li>• Floraison</li> <li>• Développement de la fleur de caféier jusqu'à la maturité de la cerise</li> <li>• Notion simple de qualité : Cerise verte, rouge, noire</li> </ul> <p>(Réf : p 58, milieu p62)</p>		<p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maladies : Hemileia vastatrix, hemileia coffeicola, maladies cryptogamiques.</li> <li>• Nuisibles : nématodes, scolytes, chenilles mineuses, punaises, pyrales des drupes, mouches, criquets</li> </ul> <p>(Réf: p 60, p 62)</p>		<p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caractéristiques des 12 crus : Brésil de Minas, Colombie Supremo, Haïtian blue, Guatemala, Costa Rica, Salvador, Mexique, Kenya, Moka d'Ethiopie Sidamo, Blue Mountain Jamaïque, Inde, Hawaï</li> </ul> <p>(Réf : p 50 à 56)</p>	

## Thème 3 : Préparation du café vert

Débutant		Confirmé		Expert	
Thème	Objectifs	Thème	Objectifs	Thème	Objectifs
<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">Les méthodes de cueillette</p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La cueillette « par picking »</li> <li>La cueillette « mécanique » ou striping</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Réf: p 65)</p>	<p>- Citer les méthodes de cueillette « par picking » et « mécanique »</p> <p>- Citer les avantages et les inconvénients des deux méthodes</p>	<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">Les autres méthodes de cueillette</p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La cueillette « par stripping »</li> <li>La cueillette « par peigne »</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Réf: p 65)</p>	<p>- Citer les méthodes de cueillette « par stripping » et « par peigne »</p> <p>- Citer les avantages et inconvénients des deux méthodes</p>	<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">Le schéma complet : de la récolte à l'ensachage</p> <p><i>Points à aborder</i></p>	<p>- Schématiser et expliquer toutes les étapes de la récolte à l'ensachage</p>
<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">Les méthodes d'extraction</p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La méthode humide</li> <li>La méthode sèche</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Réf: p 70 et 71)</p>	<p>- Schématiser et expliquer les étapes des méthodes d'extraction « sèche » et « humide »</p>	<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">Les différents triages et sélections</p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyage par aspiration, séparation mécanique, déparchage,</li> <li>Triages : granulométrique, densimétrique, colorimétrique, monochromatique, bichromatiques, par ultra-violets, hand-picking</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Réf: p 71 et 73)</p>	<p>- Citer les différents triages et sélections intervenants dans le traitement des cerises et leur objectif</p>	<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">Les composants du café vert</p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Composition chimique complète du café vert</li> <li>Composition chimique complète du café torréfié</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Réf : p 78 et 79)</p>	<p>- Citer les composants d'un café vert et torréfié « Arabica » et « Robusta »</p>

## Thème 3 : Préparation du café vert

Débutant		Confirmé		Expert	
Thème	Objectifs	Thème	Objectifs	Thème	Objectifs
<b>L'ensachage et l'expédition (transport)</b>	<b>- Citer les différents conditionnements du café et les avantages et inconvénients de chacun</b>	<b>Les altérations de goût</b>	<b>- Citer les différents phénomènes pouvant altérer le goût du café vert</b>	<b>La classification du café vert</b>	<b>- Citer les différentes classifications pouvant être utilisées pour évaluer la qualité du café vert</b>  <b>- Citer les différents défauts possibles détectables dans un échantillon de café vert</b>
<b>Points à aborder</b>		<b>Points à aborder</b>		<b>Points à aborder</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les différents conditionnements pour l'expédition : sacs de 60 ou 70 kg en palettes, fûts en bois, « big bags », vrac en containers.</li> <li>Les avantages et inconvénients des différents conditionnements</li> </ul> <p style="text-align: right; margin-top: 20px;">(Réf : p 83)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Café moussonné</li> <li>Les altérations liés au stockage et au transport</li> <li>Café iodé ou rioté</li> </ul> <p style="text-align: right; margin-top: 20px;">(Réf : p 80 et 83)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Les tables de classification par qualité : méthode havraise et méthode américaine ou brésilienne</li> <li>Les différents défauts d'un échantillon de café vert</li> <li>La classification par grosseur de grains</li> <li>La classification de la récolte : new crop, old crop, Cosecha</li> <li>La classification par densité : hard bean, strictly hard bean</li> <li>La classification par morphologie : peaberry ou caracoli</li> </ul> <p style="text-align: right; margin-top: 20px;">(Réf. : p 74 et 75)</p>	

## Thème 4 : La torréfaction et l'emballage

Débutant		Confirmé		Expert	
Thème	Objectifs	Thème	Objectifs	Thème	Objectifs
<p><b>Le principe de la torréfaction</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition de la torréfaction</li> <li>• Les degrés de torréfaction en particulier: « light roast », « froc de moine », « médium roast », « full roast »</li> <li>• Consommateurs cibles pour les différents degrés de torréfaction</li> </ul> <p>(Réf : p 95)</p>	<p>- Donner la définition de la torréfaction</p> <p>- Citer les différents degrés de torréfaction et la clientèle auxquels ils s'adressent</p> <p>- Identifier sur un nuancier</p>	<p><b>Les réactions chimiques</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les composants du café vert intervenants dans la torréfaction</li> <li>• Les réactions de Stucker et de Maillard</li> </ul> <p>(Réf : p 91 à 93)</p>	<p>- Citer les composants du café vert intervenant dans la torréfaction</p> <p>- Définir et expliquer les réactions de Stucker et de Maillard</p>	<p><b>Les différents contrôles de qualité</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle de l'humidité</li> <li>• Granulométrie</li> <li>• Colorimétrie</li> <li>• Dégustation</li> </ul> <p>(Réf : p 101) à enrichir</p>	<p>- Citer et expliquer les différents contrôles effectués avant l'ensachage</p>
<p><b>La méthode traditionnelle et la méthode flash</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principe, étapes, avantages de la méthode traditionnelle ou artisanale en 20 minutes</li> <li>• Principe, étapes et inconvénients de la méthode flash en 90 secondes</li> </ul> <p>(Réf : p 94 à 98)</p>	<p>- Citer et expliquer le principe de la torréfaction « traditionnelle » et « flash »</p> <p>- Citer les avantages et inconvénients de chaque méthode</p>	<p><b>Les autres méthodes de torréfaction</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principe, étapes, avantages et inconvénients de la méthode rapide 9 à 12 minutes</li> </ul> <p>(Réf : p 97 et 98)</p>	<p>- Citer et expliquer le principe de la torréfaction « rapide »</p> <p>- Citer les avantages et inconvénients de cette méthode</p>		

## Thème 4 : La torréfaction et l'emballage

Débutant		Confirmé		Expert	
Thème	Objectifs	Thème	Objectifs	Thème	Objectifs
<p><b>La notion de « cru » et la notion de « mélanges » pourquoi ?</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La notion de cru</li> <li>• La notion de pure origine</li> <li>• La notion de mélange : les différents goûts de la clientèle</li> </ul> <p>(Réf : p 85 et 86)</p>	<p>- Expliquer la nécessité des mélanges et des pures origines comme moyen de satisfaire la clientèle</p>	<p><b>La notion de « mélanges » : Comment ?</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principes de base pour élaborer un mélange</li> <li>• Exemples de mélanges</li> </ul> <p>(Réf : p 85 et 88)</p>	<p>- Expliquer les principes de base pour élaborer des mélanges de cafés</p> <p>- Citer des exemples de mélanges et les caractéristiques du produit obtenu</p>	<p><b>La notion de « mélanges » : Application</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les particularités des crus les plus courants</li> </ul> <p>(Réf : p 85 et 88)</p>	<p>- Proposer un mélange de différents crus en fonction d'une demande client</p>
<p><b>L'emballage du café :</b></p> <p><b>La conservation du café après ouverture</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Précautions de stockage du café « grains » et moulu après ouverture</li> </ul>		<p>- Citer les différentes précautions de stockage et conservation du café grains et moulu après ouverture de l'emballage</p>		<p><b>L'emballage du café en grains et moulu :</b></p> <p><b>Le sachet sous vide et la boîte métallique</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principe du sous vide</li> <li>• Avantages de l'emballage sous-vide</li> <li>• Valve de dégazage</li> </ul> <p>(Réf : p 105,107, 108)</p>	

## Thème 4 : La torréfaction et l'emballage

Débutant		Confirmé		Expert	
Thème	Objectifs	Thème	Objectifs	Thème	Objectifs
<b>Le café décaféiné</b>	<p>- Donner la définition législative d'un « café décaféiné »</p> <p>- Citer et expliquer le procédé de décaféinisation par méthode « traditionnelle et « naturelle à l'eau »</p>	<b>Le café décaféiné</b>	<p>- Citer et expliquer la décaféinisation par « procédé de Zosel »</p>	<b>La caféine</b>	<p>- Citer et expliquer les caractéristiques chimiques de la caféine</p>
<i>Points à aborder</i>		<i>Points à aborder</i>		<i>Points à aborder</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition légale d'un « café décaféiné »</li> <li>• Procédés pour décaféiner : méthode traditionnelle et méthode à l'eau</li> </ul> <p>(Réf : p 121)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédé pour décaféiner : Procédé de Zosel</li> </ul> <p>(Réf : p 121)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Découverte de la caféine</li> <li>• Composé chimique de la caféine</li> </ul> <p>(Réf : p 121 et 122)</p>	

## Thème 5 : La préparation du café boisson

Débutant		Confirmé		Expert	
Thème	Objectifs	Thème	Objectifs	Thème	Objectifs
<p style="text-align: center;"><b>Le fonctionnement de la machine à expresso</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Points à aborder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les éléments simples composants une machine à expresso</li> <li>• Schéma simplifié du fonctionnement d'une machine à expresso en vue d'identifier les problèmes lors de la réalisation des cafés</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Réf : p 119, p 148)</p>	<p>- Schématiser et expliquer le fonctionnement d'une machine à expresso en vue d'identifier les problèmes lors de la réalisation du café «boisson»</p>	<p style="text-align: center;"><b>Autres procédés d'élaboration d'un café</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Points à aborder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le café turc</li> <li>• Le café à la « chaussette »</li> <li>• Le café filtre Cona</li> <li>• La cafetière à retournement</li> <li>• La cafetière napolitaine</li> <li>• La cafetière à pression d'air</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Réf : p 118 et 119)</p>	<p>- Expliquer les différents autres procédés de réalisation des cafés</p>	<p style="text-align: center;"><b>La mouture</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Points à aborder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les différents moulins à travers l'histoire</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Réf : p 103)</p>	<p>- Citer les différents moulins existants de l'origine à nos jours</p>
<p style="text-align: center;"><b>Les facteurs influençant la qualité d'un café boisson</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Points à aborder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualité du produit</li> <li>• Granulométrie</li> <li>• Dosage de café</li> <li>• Eau : t° et qualité</li> <li>• Pression</li> <li>• Durée d'extraction</li> <li>• Conservation du café</li> <li>• Choix de la tasse et des accessoires</li> <li>• Temps d'infusion</li> <li>• Entretien et propreté de la machine</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Réf : p115 à117, 145à147)</p>	<p>- Citer les différents facteurs influençant la qualité d'un café « boisson »</p>	<p style="text-align: center;"><b>Les aspects médicaux</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Points à aborder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Effets positifs, neutres et néfastes du café</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Réf : p 126)</p>	<p>- Citer les effets positifs et négatifs connus résultant de la consommation de café</p>	<p style="text-align: center;"><b>La mouture, secret d'un bon café</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Points à aborder</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différentes moutures selon la machine : très fine, fine, moyenne et grosse</li> </ul>	<p>- Identifier les 4 types de mouture</p>

## Thème 6 : Le café et l'économie

Débutant		Confirmé		Expert	
Thème	Objectifs	Thème	Objectifs	Thème	Objectifs
<p><b>Les labels du café : Commerce équitable</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition et principes de bases du commerce équitable</li> <li>• Les systèmes de certification du commerce équitable</li> <li>• Le café et le commerce équitable</li> </ul> <p>(Réf : <a href="http://www.maxhavelaarfrance.org">www.maxhavelaarfrance.org</a> <a href="http://www.malongo.com/fr/societe/engagement.html">www.malongo.com/fr/societe/engagement.html</a> )</p>	<p><b>-Définir les principes du commerce équitable</b></p> <p><b>- Citer les labels de certification du commerce équitable</b></p>	<p><b>Le marché du café : Les pays exportateurs</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les principaux pays producteurs de cafés (en tonnage)</li> <li>• Les principaux pays exportateurs</li> </ul> <p>(Réf : <a href="http://www.ico.org/FR/trade_statisticsf.asp">www.ico.org/FR/trade_statisticsf.asp</a>)</p>	<p><b>- Citer et classer par importance de production et d'exportation les 10 principaux pays producteurs de café</b></p>	<p><b>Les achats de café vert : notions de contrat</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les achats par échantillon</li> <li>• les achats sur appellations et sur normes définies</li> <li>• les points principaux d'un contrat de café vert</li> </ul> <p>(Réf : p 90)</p>	<p><b>- Citer et expliquer les différentes méthodes d'achats du café vert</b></p> <p><b>- Expliquer les différents points d'un contrat de café vert</b></p>
<p><b>Les labels du café : Le café Biologique</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les règles pour l'obtention du label</li> <li>• l'étiquetage des cafés biologiques</li> </ul> <p>(Réf : p 124, <a href="http://www.agriculturebio.org/grab/accueil.html">www.agriculturebio.org/grab/accueil.html</a>)</p>	<p><b>- Enumérer les règles pour l'obtention du label biologique</b></p> <p><b>- Repérer les sigles officiels attestant d'un café biologique</b></p>	<p><b>Le marché du café : Les pays importateurs de café</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les principaux pays importateurs de cafés (en tonnage)</li> <li>• Provenance du café importé</li> </ul> <p>Réf : <a href="http://www.ico.org/FR/trade_statisticsf.asp">www.ico.org/FR/trade_statisticsf.asp</a></p>	<p><b>- Citer et classer par importance les 10 principaux pays importateurs de café et la provenance du café importé</b></p>	<p><b>Cotation du café en bourse : fonctionnement, évolution des prix</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principes simples du fonctionnement de la cotation en bourse</li> <li>• New-York et Londres</li> <li>• Evènements majeurs et actuels expliquant la modification de la cotation</li> </ul>	<p><b>- Expliquer le fonctionnement de la cotation du café en bourse</b></p> <p><b>- Citer les évènements majeurs ayant une influence sur la variation du cours</b></p>

## Thème 6 : Le café et l'économie

Débutant		Confirmé		Expert	
Thème	Objectifs	Thème	Objectifs	Thème	Objectifs
		<b>La fixation du prix du café</b>		<b>Données économiques et sociales du marché français</b>	
<i>Points à aborder</i>		<i>Points à aborder</i>		<i>Points à aborder</i>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les paramètres intervenants dans la fixation du prix du café</li> <li>• Echelle de prix selon les pays</li> </ul> <p>(Réf : p 111 à 113, <a href="http://www.ico.org/FR/coffee_pricesf.asp">www.ico.org/FR/coffee_pricesf.asp</a>)</p>	<b>- Citer les paramètres intervenants dans la fixation du prix du café</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principaux pays fournisseurs de la France</li> <li>• Importations totales et répartition Arabica, Robusta</li> <li>• Consommations</li> <li>• Importance du secteur</li> </ul> <p><a href="http://www.toutsurlecafe.fr/economie/p11.htm">www.toutsurlecafe.fr/economie/p11.htm</a></p>	<b>- Décrire le marché du café en France</b>



COMPÉTENCES TECHNIQUES					
Thème 1 : ÉLABORATION ET SERVICE					
Débutant		Confirmé		Expert	
Thème	Objectifs	Thème	Objectifs	Thème	Objectifs
<b>Le moulin à café : Fonctionnement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Repérer les différents éléments du moulin à café</li> <li>- Utiliser un moulin</li> </ul>	<b>Le moulin à café : dysfonctionnements</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Établir le diagnostic en cas de dysfonctionnements</li> </ul>	<b>Le moulin à café : réglages</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procéder aux réglages du moulin à café</li> </ul>
<b>Points à aborder</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différents éléments d'un moulin à café</li> <li>• Définition de la mouture et importance du réglage</li> <li>• Le prélèvement de café</li> </ul>		<b>Points à aborder</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différents diagnostics en cas de problème : <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ moulin ne tourne pas</li> <li>➤ moulin tourne à vide</li> <li>➤ moulin surchauffe</li> <li>➤ mouture trop irrégulière, trop épaisse</li> <li>➤ café passe trop vite ou trop lentement</li> </ul> </li> </ul> (Réf : p 149 à 150)		<b>Points à aborder</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'évaluation de la conformité de la mouture</li> <li>• Les étapes du réglage</li> </ul>	
<b>La réalisation d'un café expresso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser un expresso</li> </ul>	<b>La réalisation d'un café viennois</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser un café viennois</li> </ul>	<b>Les autres procédés d'élaboration d'un café</b>	
<b>Points à aborder</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Différentes étapes de la réalisation</li> <li>• Les différents points d'attention</li> <li>• Les critères de réussite d'un expresso</li> </ul>		<b>Points à aborder</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les étapes de la réalisation d'un café viennois</li> <li>• Les critères de réussite d'un café viennois</li> </ul>		<b>Points à aborder</b>	

COMPÉTENCES TECHNIQUES					
Thème 1 : ÉLABORATION ET SERVICE					
Débutant		Confirmé		Expert	
Thème	Objectifs	Thème	Objectifs	Thème	Objectifs
<b>Les différents services d'un espresso</b>	<b>- Repérer et effectuer les différents services d'un café expresso dans différents contextes</b>	<b>La réalisation d'un café avec une cafetière Mélior</b>	<b>- Réaliser un café avec une cafetière à piston</b>	<b>La réalisation de cocktails à base de café</b>	<b>- Réaliser des cocktails à base de café</b>
<b>Points à aborder</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les facteurs commun à un service de café : propreté, matériel, présentation, produits (sucre)</li> <li>• Les différents contextes de services et leurs spécificités : au comptoir, restauration traditionnelle, restauration gastronomique</li> </ul>		<b>Points à aborder</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les étapes de la réalisation</li> <li>• Les critères de réussite</li> </ul>		<b>Points à aborder</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café frappé</li> <li>• Café tonic glacé</li> <li>• Etc.</li> </ul>	

## COMPÉTENCES TECHNIQUES

### Thème 2 : COMMERCIALISATION

Débutant		Confirmé		Expert	
Thème	Objectifs	Thème	Objectifs	Thème	Objectifs
<b>La vente des cafés : Présentation aux clients</b>	<b>- Présenter les cafés au client à partir d'un argumentaire commercial simple et pré établi</b>	<b>L'argumentaire</b>	<b>- Réaliser un argumentaire « café » à partir d'une fiche produit fournisseur</b>	<b>La carte des cafés</b>	<b>- Réaliser une carte des cafés</b>  <b>- Vendre les cafés de la carte en s'adaptant aux goûts et attentes des clients</b>
<b>Points à aborder</b>		<b>Points à aborder</b>		<b>Points à aborder</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'expression orale</li> <li>• Le ton, la forme, le débit</li> <li>• Le savoir être</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La construction d'un argumentaire</li> <li>• La fiche produit fournisseur</li> </ul> <p>(Réf : Diaporama « la vente du café »)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les aspects législatifs de la carte</li> <li>• Les critères de réalisation d'une carte des cafés</li> <li>• <b>Application du thème 2 : Les cultures spécifiques des crus les plus connus (12)</b></li> <li>• Détermination des besoins des clients</li> </ul> <p>(Réf : Diaporama « la vente du café »)</p>	

## LA DEGUSTATION

Débutant		Confirmé		Expert	
Thème	Objectifs	Thème	Objectifs	Thème	Objectifs
<p><b>Vocabulaire de la dégustation de l'expresso</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les étapes de la dégustation : vue, odorat, goût</li> <li>Le vocabulaire simple lié à la dégustation : amer, acide, corsé</li> <li>Définition du vocabulaire spécifique : la crème, la saveur, le corps, l'arôme</li> <li>Grille de dégustation simple</li> </ul>	<p><b>- Définir le vocabulaire simple lié à la dégustation</b></p>	<p><b>La qualité d'un expresso</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grille de dégustation intermédiaire</li> </ul>	<p><b>- Procéder à une analyse sensorielle simple : amertume, acidité, corps et persistance aromatique (longueur en bouche)</b></p>	<p><b>Les arômes du café</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les principales familles d'arômes du café</li> <li>Grille de dégustation complète</li> </ul>	<p><b>- Procéder à une analyse sensorielle détaillée en utilisant une grille de dégustation complète</b></p>
<p><b>La qualité d'un expresso : l'aspect visuel</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les différentes couleurs de la crème et la signification qualitative</li> </ul>	<p><b>- Apprécier la qualité de la tasse et repérer les dysfonctionnements en cas de « non qualité »</b></p>	<p><b>Dégustation à l'aveugle</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p>	<p><b>- Reconnaître parmi 3 crus présentés par la dégustation à l'aveugle :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* le plus équilibré</li> <li>* le plus acide</li> <li>* le plus amer</li> </ul>	<p><b>Les accords mets et cafés</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les règles en matière d'accords « mets/cafés »</li> </ul>	<p><b>- Proposer aux clients un accord met/café</b></p>
<p><b>La qualité d'un expresso : aspect gustatif</b></p> <p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grille de dégustation simple</li> </ul>	<p><b>- Apprécier la conformité ou la non-conformité d'un café expresso</b></p>	<p><i>Points à aborder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Qualité de la torréfaction</li> </ul>		<p><b>Les degrés de torréfaction : répondre aux demandes des clients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nuancier de torréfaction</li> <li>Habitude de consommation</li> </ul>	<p><b>- Repérer le degré de torréfaction en fonction des habitudes des clients</b></p>