

PROGRAMME : CAFELOGIE NIVEAU 5 CAP, BEP, MC

1ère Année 7 Heures

TP : Dégustation de la boisson café pour connaître :

1. Historique - géographie
2. Différentes variétés
3. Botanique : du plan au café vert
4. Différentes torrifications
5. Différentes méthodes d'élaboration du café boisson

- ➡ Machine
- ➡ Mouture
- ➡ Service

6. Différentes transformations du café :
surgelés...
7. Connaître conservation et commercialisation
8. Autres utilisations du produit café
9. Café et santé
10. Coût de revient d'une tasse

TP : Utilisation de la machine et formation d'une tasse (moulu)

TP : Différentes moutures

TP : Dégustations comparatives d'un Arabica et Robusta

2ème Année 7 Heures

Différentes variétés + composition chimique du café

- ➡ Goûts
- ➡ Transport commercialisation
- ➡ Différents procédés
- ➡ Différents paramètres
 - ➡ Torréfaction
 - ➡ Mouture
 - ➡ Eau
 - ➡ Grammage
 - ➡ Variétés
 - ➡ Machines
 - ➡ T° de préparation
 - ➡ T° de service

- Commercialisation du café : Carte
- Economie du café
- Le vocabulaire de dégustation la fiche
- Différentes dégustations comparatives
- La maintenance de la machine
- Visite
- Le bon café à la bonne heure

3 X 1 heure {
1h : dégustation
1h : dégustation + compo
1h : Analyse du résultat