

Vous êtes un professionnel de l'hôtellerie restauration, passionné par les métiers de la gastronomie, vous souhaitez approfondir vos connaissances sur la caféologie, cette formation répond à vos besoins.

Présentation

Cette formation courte (programme spécial de 2 jours) a pour but d'apporter les connaissances de base incontournables à la commercialisation et à l'élaboration d'un bon café, et de sensibiliser le participant à la gestion du poste café

Admission

Candidature

Modalités de candidature

Renseignements et inscription auprès du responsable de la formation :

Vincent MARCILHAC
info@cygastronomie.fr

[contacter](#)

Durée de la formation

2 journées

Lieu(x) de la formation

- Site de Gennevilliers
- Autre****

Cours théoriques et pratiques

CY Cergy Paris Université - Site universitaire de Gennevilliers
Avenue Marcel Paul, 92230 Gennevilliers

Tel : [+33 \(0\)1 57 60 92 11](tel:+330157609211)

Restaurants et ateliers pratiques

[Ecole Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant](#)

20 rue Médéric, 75017 Paris

Tel : [+33 \(0\)1 56 21 01 02](tel:+330156210102)

Stage(s)

Non

Langues d'enseignement

- Français

Rythme

- Compatible avec une activité professionnelle

Modalités

- Présentiel

Programme

Prochaines sessions en mai/juin 2022.

LE PROGRAMME

- Maîtriser les connaissances sur la caféiculture, de la plante au café vert.
- Acheter et sélectionner ses cafés en fonction de ses besoins.
- Comprendre le processus de torréfaction.
- Valoriser le café : mettre en place une carte de cafés pour augmenter la valeur ajoutée de l'établissement.
- S'initier aux différentes techniques d'extraction.
- Acquérir les techniques et savoir-faire du barista.
- Choisir sa machine à café en fonction de son établissement.
- Identifier la sensibilité de dégustation d'un café avec des notions de crus et variétés.
- Proposer des accords : mets/café.
- Utiliser le café en cuisine et en pâtisserie.

Renseignements

info@cygastronomie.fr

+33157609211