



Caféologie

FORMATION COURTE

Café
Barista
Culture
Latteart
Origines
Boutique

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

Nous contacter pour en savoir plus concernant les dates, le tarif et les financements possibles.

Public visé

- Cafetiers qui tous les jours font du café leur CA principal et tentent d'améliorer leur qualité.
- Personnel de la restauration souhaitant améliorer le poste café.
- Personne souhaitant travailler dans l'univers du café.

Programme > plus de détails sur notre site

Maitriser 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

Lieu de formation

Site universitaire de Gennevilliers



L'intervenante

- « Les voyages aux origines du café sont très importants. Ils permettent de découvrir d'autres arômes, d'autres terroirs, et j'y apprendis toujours quelque chose... ».
- Plongez dans l'univers de Anne Caron, élue Meilleure Torréfactrice de France en 2017. Ses valeurs : valorisation, savoir-faire, préservation et implication sociétale.

CONTACTEZ-NOUS

Secrétariat pédagogique : +33 (0)1 57 60 92 11
Site universitaire de Gennevilliers
Avenue Marcel-Paul - 92230 Gennevilliers
www.cygastronomie.fr
info@cygastronomie.fr

 @cygastronomie  @cygastronomie