

FORMATION

SUR MESURE

TORRÉFACTION AVEC LABEL (LE) BRÛLERIE

89%
de nos stagiaires
très satisfaits
par cette formation



Torréfacteur-riche est un métier de bouche qui requiert un savoir-faire, du travail et de la matière première : le café vert. Au fil de cette formation, les stagiaires apprendront les différents types de terroirs et l'impact en tasse du travail effectué dans les coopératives. Alternant théorie, torréfaction en autonomie et dégustation des essais, les stagiaires partiront au bout des 2 jours et demi avec les bases de la torréfaction leur permettant de torréfier leurs premières broches en autonomie.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Café vert :

- Comprendre la botanique et la notion de terroir liées au café vert
- Connaître les différents traitements du café vert dans les coopératives, reconnaître ses défauts
- Comprendre les enjeux environnementaux et sociaux de la culture du café
- Savoir sélectionner ses grains

Torréfaction :

- Comprendre les étapes d'une torréfaction : composition d'un torréfacteur, paramètres de cuisson, ajustements, sécurité
- Savoir créer un profil de torréfaction, déguster ses broches et ajuster ses prochaines production
- Organiser son atelier de production et stocker le café torréfié

PROGRAMME :

Jour 1 :

- ▶ Caféologie : à la découverte des terroirs et des origines
- ▶ Dégustation et découverte sensorielle
- ▶ Torréfaction : principes théoriques de cuisson
- ▶ Observation d'une torréfaction

Jour 2 :

- ▶ Torréfaction en groupe
- ▶ Cupping des profils torréfiés en groupe
- ▶ Torréfaction en autonomie de deux origines

Jour 3 :

- ▶ Cupping des profils torréfiés la veille et proposition d'amélioration
- ▶ Budget et équipement
- ▶ Plan de maîtrise sanitaire

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Présentation théorique

Déguster les différents terroirs avec la méthode du cupping

Observation de torréfaction et compréhension de la cuisson

Dégustation de différents profils de cuisson

Torréfaction en autonomie sur 2 origines

Analyse et propositions d'amélioration



Label(le) Brûlerie est une torréfaction artisanale de café biologiques, à Villeurbanne (69). Nous torréfions et distribuons des cafés de terroirs certifiés en agriculture biologique. Nous nous approvisionnons, pour la majeure partie de nos cafés, directement auprès de coopératives de petits producteurs, via l'association de torréfacteurs Roasters United, dans une démarche qui favorise les termes de l'échange vis-à-vis des producteurs.

Nous accompagnons les porteurs de projets de restauration ou coffeeshop, ainsi que de futurs torréfacteurs en les formant aux métiers de la préparation du café, de l'arbre à la tasse.

FORMATRICES :



HÉLÈNE LE CORRE

Issue du monde des relations internationales, c'est tout d'abord l'étude et la mise en place de justes échanges Sud-Nord qui ont mené Héléne à co-fonder Label(le) Brûlerie avec Marlène et Anne-Laure. Elle maîtrise toutes les étapes de l'arbre à la tasse et est investie dans les différentes coopératives dont Label(le) Brûlerie est membre.



ANNE-LAURE BOUÉ

Diplômée en biochimie et co-fondatrice de Label(le) Brûlerie en 2018, Anne-Laure se passionne pour le café et la révélation des terroirs lors de la torréfaction. Elle accompagne les porteurs de projets pour mieux

appréhender les principes mis en jeu lors de la torréfaction et l'extraction du café.



MARLÈNE CHAMPAVÈRE

Après sa première piqûre du café de terroir au Québec en 2014, Marlène a multiplié les expériences barista dans des coffee-shop pour se former en torréfaction chez Esperanza café à Paris. Elle a co-fondé Label(le) Brûlerie en

2018. Forte de ses différentes expériences, Marlène conseille et accompagne les porteurs de projets dans leur aventure caféinée.



MODALITÉS PRATIQUES

LIEU DE FORMATION :

Dans les locaux de Label(le) Brûlerie à Villeurbanne.

PUBLIC :

Créateurs ou repreneurs, dont le projet est avancé, formation dispensée idéalement quelques semaines avant l'ouverture.

Max. 3 participants par session.
Aucun pré-requis.

FORMAT :

En présentiel.

Durée : 2,5 journées, 17 heures.

FINANCEMENT :

Notre organisme a reçu la certification qualité QUALIOP1, au titre de son action de formation.

Nos actions sont donc éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO, CPF...)

TARIF :

Nous contacter.

DATES : sur demande.

CONTACT

Marie LAURENT
contact@le-grenade.fr

Mis à jour le 23 mars 2023



Qui sommes-nous ?

Créé en 2016, le Grenade est un groupement d'entreprises coopératives qui bâtissent une autre vision de l'économie autour de 3 piliers fondateurs : **l'écologie, l'autogestion et un rapport au travail fondé sur l'artisanat**. Le groupement est composé de 70 membres et 7 entreprises rhônalpines œuvrant dans les secteurs de la restauration, de l'alimentation et de l'artisanat. Le Grenade vise à accompagner la création de nouvelles entreprises locales, partageant ses valeurs.