

Devenir torrefacteur

Référence : REF-TORRÉFACTEUR-202504 | **Zone géographique :** 189 rue D'Aubervilliers 75018 Paris

Présentation de la formation

LE CONTEXTE

La torréfaction artisanale est une compétence stratégique dans les métiers du café, tant pour les coffee shops indépendants que pour les structures souhaitant maîtriser la chaîne de valeur du grain à la tasse. Elle permet de valoriser des cafés de spécialité, de se différencier commercialement, et de répondre aux attentes croissantes des consommateurs en matière de transparence, de qualité gustative et de circuits courts.

Maîtriser la torréfaction implique de mobiliser des savoir-faire techniques (réglage des profils thermiques, manipulation de torréfacteurs), analytiques (interprétation des résultats en tasse, classification sensorielle), mais aussi organisationnels (gestion de la qualité, sécurité, maintenance, sélection de matières premières).

Les compétences abordées dans cette formation permettent donc :

de structurer une offre de produits cohérente et traçable,

de gagner en autonomie sur la production artisanale de café,

d'optimiser les achats et les process,

et de renforcer la capacité à transmettre une expertise aux clients finaux, collaborateurs ou partenaires professionnels.

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Public cible :

Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant acquérir ou approfondir des compétences dans le domaine de la torréfaction artisanale du café.

Elle est particulièrement destinée :

Aux porteurs de projet envisageant d'ouvrir une micro-torréfaction, un coffee shop, un atelier de production ou une marque de café ;

Aux professionnels du secteur CHR (café, hôtellerie, restauration) souhaitant développer une activité de torréfaction en complément de leur offre ;

Aux baristas expérimentés ou professionnels du café désireux de monter en compétence sur le produit, de la matière première jusqu'à la tasse ;

Aux torréfacteurs autodidactes ou débutants souhaitant structurer leur pratique avec des méthodes professionnelles ;

Plus largement, à tout passionné du café de spécialité ayant un projet d'installation, de reconversion ou d'évolution professionnelle.

Prérequis :

Aucun prérequis technique ou académique n'est exigé pour suivre cette formation.

Cependant, il est nécessaire de démontrer un projet professionnel ou une motivation claire en lien avec l'univers du café, que ce soit à travers :

une expérience dans les métiers de bouche, du service ou du café (même informelle),

ou une intention sérieuse de création d'activité, d'évolution ou de reconversion dans le domaine de la torréfaction ou du café de spécialité.

Ce prérequis est évalué lors d'un entretien de positionnement préalable (oral ou écrit), permettant de vérifier la cohérence du projet du candidat avec les objectifs de la formation.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectifs de la formation

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

Exploiter les principes fondamentaux de la torréfaction artisanale pour produire des cafés adaptés à différents profils gustatifs ;

Paramétrer et piloter un torréfacteur en respectant les phases de cuisson, les transferts thermiques et les règles de sécurité ;

Analyser et ajuster un profil de torréfaction à l'aide d'outils professionnels (logiciel, colorimètre, protocole de dégustation) ;

Évaluer un café en cupping selon le protocole SCA, classifier ses attributs sensoriels et les relier à une gamme cohérente de produits ;

Assurer la maintenance, le nettoyage et l'organisation d'un poste de travail de torréfacteur, dans le respect des exigences d'hygiène et de qualité ;

Aligner les achats de café vert avec les objectifs de production, les profils sensoriels ciblés et la promesse commerciale de l'offre.

Programme complet

Programme de la formation : Devenir Torréfacteur

1er jour

□ Objectif pédagogique : Décrire les principes fondamentaux de la torréfaction artisanale

Le fonctionnement des transferts de chaleur dans une machine à tambour

La décomposition des phases de torréfaction (séchage, développement, première et deuxième fissures)

L'observation des changements physiques du grain au cours de la cuisson

L'introduction au ROR (Rate of Rise)

□ Objectif pédagogique : Identifier les caractéristiques du café vert impactant la torréfaction
La composition du café vert (densité, humidité, variété, origine, méthodes post-récolte)

Les facteurs influençant la courbe de cuisson

Le rôle des défauts, du tri et du stockage dans le rendu final en tasse

2e jour

□ Objectif pédagogique : Manipuler un torréfacteur artisanal et ajuster un profil de cuisson
La mise en place du poste de travail

La prise en main de la machine de torréfaction et des protocoles de sécurité

L'utilisation d'un logiciel de suivi de courbe

La création et la modification de profils en lien avec le résultat en tasse

L'usage du colorimètre pour mesurer la cuisson

□ Objectif pédagogique : Appliquer un protocole de contrôle qualité en sortie de torréfaction
Le contrôle visuel et olfactif post-cuisson

L'enregistrement et l'interprétation des données

Le nettoyage du torréfacteur et la maintenance préventive

La préparation d'un lot de café pour cupping

3e jour

□ Objectif pédagogique : Mettre en œuvre un protocole de dégustation professionnelle (cupping)
La mise en place du matériel (moulins, tasses, balances, eau, table)

La réalisation d'un cupping selon les standards SCA

L'identification des attributs sensoriels (acidité, corps, arômes, équilibre)

La notation selon une grille standardisée

La classification des cafés selon une échelle d'intensité et de profils aromatiques

□ Objectif pédagogique : Construire une gamme de cafés en lien avec une promesse gustative
L'interprétation des résultats du cupping

La mise en relation des profils sensoriels avec les objectifs commerciaux

L'alignement des achats de café vert avec les profils cibles

L'élaboration d'une fiche produit ou d'un support de vente argumenté

MODALITÉS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Modalités et méthodes pédagogiques mobilisées

La formation alterne théorie, démonstrations et expérimentations concrètes dans une démarche immersive, sensorielle et artisanale. Le stagiaire est pleinement acteur de son apprentissage, de la découverte du grain vert jusqu'à la tasse finale.

Les méthodes pédagogiques mobilisées incluent :

- **Des apports théoriques illustrés** pour comprendre les bases techniques et scientifiques de la torréfaction ;
- **Des démonstrations pas à pas**, réalisées sur machine de torréfaction artisanale, pour modéliser les gestes attendus ;
- **Des mises en pratique individuelles et collectives** sur du matériel professionnel, avec accompagnement en temps réel ;
- **Des dégustations commentées (cuppings)** pour affiner l'analyse sensorielle et s'approprier les critères de qualité ;
- **Des études de cas concrets**, permettant d'explorer différents profils de café et leurs applications commerciales ;
- **Une démarche active et réflexive**, où chaque participant ajuste ses profils, expérimente des résultats et consolide ses apprentissages par l'observation, l'échange et l'auto-évaluation.

TECHNIQUES PÉDAGOGIQUES

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

MODALITÉ D'ÉVALUATION

L'évaluation des acquis s'effectue tout au long du parcours grâce à des outils variés et adaptés à la nature pratique et technique de la formation. Elle vise à mesurer la progression du stagiaire, valider les compétences acquises et recueillir son retour d'expérience.

Les modalités d'évaluation mobilisées sont les suivantes :

Test de positionnement en amont de la formation

- Auto-évaluation écrite permettant d'identifier les connaissances initiales et les besoins spécifiques du stagiaire (motivation, expérience dans le domaine, objectifs).

Évaluations formatives en cours de formation

- Observations en situation réelle de pratique (cupping, manipulation de la machine, ajustement de profils),

- Quiz rapides à l'oral ou sur support numérique,
- Feedbacks personnalisés lors des séances de dégustation et d'analyse sensorielle.

Évaluation sommative en fin de formation

- Mise en situation professionnelle complète : réalisation d'un cycle de torréfaction avec justification des choix techniques,
- Grille d'observation remplie par le formateur,
- Quizz final de vérification des acquis théoriques et méthodologiques.

Évaluation à chaud de la satisfaction

- Un questionnaire de satisfaction écrit est remis au stagiaire à la fin de la dernière journée,
- Il recueille l'avis sur l'organisation, le contenu, le rythme, la pédagogie et l'atteinte des objectifs.
- Les réponses sont analysées à froid à des fins d'amélioration continue.

Conditions d'accueil

FORMATION DANS NOS LOCAUX

FORMATION MISE EN PLACE POUR UNE ENTREPRISE/ORGANISATION

- Durée Totale : **3 jour(s) / 24 heures**
- Durée présentiel : **3 jour(s) / 24 heure(s)**
- Durée distanciel : **jour(s) / heure(s)**
- Délai d'accès : **14 jours**
- Prix : **2500€** net de taxe

Tarif minimum

L'équipe pédagogique



THIBAULT POËLVILAIN

thibault@peels.fr

07 86 49 63 58