



CEFOR-IEPSCF
Bd Cauchy 10 – 5000 NAMUR
www.cefor.be

Adresse infos étudiants : info@cefor.be
☎ 081/255180

Règlement d'ordre intérieur du CEFOR
<http://www.cefor.be/download/roicefor.pdf>

Découverte de la CAFEOLOGIE



Enseignement Secondaire
Dossier pédagogique n°
Lien vers dossier

www.cefor.be/web/formations.php?Adm=-23

Dénomination du cours	Classement	Nombre de périodes
Technologie du café	CT	30
Pratique professionnelle	PP	18
Part d'autonomie		12
Total des périodes		60



Organisation

Nombre de périodes : 60
Local : A 203
Jour de cours : Mercredi

Horaire : 9h00 à 12h30
17h45 à 22h00
Professeur¹ :

Capacités préalables requises

CEB
Test d'entrée (pour non porteur des titres requis)

Contenu

- Historique et évolution de la production et de l'usage du café dans le monde
- Qualités et labels des cafés
- Etapes de production du café et les traitements des grains
- Dégustation des cafés (caractéristiques organoleptiques, couleurs), roue des saveurs, fiche de dégustation
- Préparer différents cafés et faire appel au latte art (mousse de lait et décor)
- Servir le café dans les règles de l'art
- Accord des mets et des cafés

Le cours s'adresse à tous les amateurs de café, à tout qui veut s'initier au monde des cafés et aux différentes préparations et présentations.

Participation financière :

Inscription : cf statut de l'étudiant
Prix voir site
Matières premières par semaine (4 à 5 cafés à goûter, petits accompagnements) : 10 euros
20 euros de fond pour le 1^{er} cours (avance sur les achats des cafés restituée en fin de formation)
Tasses et verres de dégustation proposés par le professeur + Syllabus de cours : 30 €

Bics
Bloc papier pour notes personnelles
Sorties pédagogiques : non prévues

Evaluation (à compléter avec le professeur)

Quand ?	1e session : 2e session :
Comment ?

¹ Prérrogative de l'établissement : professeur désigné selon horaire