

Caféologie



Objectifs :

Apprentissages théoriques :

- ◆ Approche historique et culturelle liée au café et sa place dans notre société ;
- ◆ Approche géographique liée aux principaux pays producteurs et la typicité qu'ils donnent à leurs cafés ;
- ◆ Approche botanique liée à la manufacture du café avec une attention particulière sur les différents procédés de séchages (naturels, lavé ou honey) et de torréfaction ;
- ◆ Approche organoleptique liée à la notion de méthode de dégustation SNT et à l'utilisation du vocabulaire adéquat pour parler de ses dégustations.

Apprentissages pratiques :

- ◆ Dégustation et identification des cafés et utilisation du vocabulaire adéquat lors d'une mise en situation.

Prérequis : CEB

Durée : 60 périodes (12 soirées)

Matériel : 1 Tasse de dégustation en verre double paroi

Évaluation : plusieurs évaluations formatives au cours de l'année et un examen lors du dernier cours