

Hôtellerie-Restauration

Torréfaction, Barista et hygiène et sécurité alimentaire (méthode HACCP)

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=19850>

Objectif

"Du caféier à la tasse", S'initier à la caféiculture. Comprendre les principes théoriques de la torréfaction.

Prendre en main le torréfacteur et être capable de poursuivre son apprentissage en autonomie. Créer ses profils de torréfaction, travailler les assemblages.

Développer les bases de l'analyse sensorielle.

Identifier la réglementation en vigueur relative à l'hygiène alimentaire, en restauration commerciale, analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, mettre en place des principes d'hygiène.

Contenu

Partie 1 (2 jours) : Hygiène et sécurité alimentaire Méthode HACCP. Acquérir les compétences liées à l'hygiène et à la sécurité alimentaire - Identifier les grands principes de la réglementation en vigueur relative à l'hygiène en restauration commerciale - Appliquer ces règles à son environnement professionnel - Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale - Mettre en place les mesures nécessaires pour pallier ces risques - Prévenir tout risque de contamination.

Partie 2 (2,5 jours) : Torréfaction - Caféologie : aux origines du café, du caféier au grain de café vert, le commerce mondial du café, le bio, les certifications & le commerce équitable - Dégustation - Cupping : des profils torréfiés la veille, lien entre torréfaction et analyse sensorielle - Espressoologie : le In et le Out : réglages et ratio, Le matériel : machines et moulins, décomposition d'un espresso, Le blend - Barista.

Prérequis

La formation s'adresse aux porteurs de projets d'ouverture de lieu dédié au service et à la torréfaction du café.

Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

Modalités d'admission et recrutement

admission après entretien

admission après test

Reconnaissance des acquis

Attestation de compétences

Attestation de formation.

Eligible au CPF

oui

Codification de l'offre

42752 - Cuisine

42793 - Hygiène sécurité hôtel restaurant

Date de mise à jour

14/09/2021

Dates

Du 01/02/2022 au 10/12/2022

Public

tout public

Durée

31 heures

Effectifs

8 - 12

Modalités

Formation en présentiel

Individualisé

Collectif

Cours du jour

Tarif

Nous consulter

Lieu

Vénissieux - Site Démocratie

3 avenue Marcel CACHIN

69200 VENISSIEUX

Contact

Olga PINTO

0478788484

contact.greta.lyonmetropole@ac-lyon.fr

Coordonnées

GRETA CFA LYON MÉTROPOLE

41 rue Antoine Lumière

69372 Lyon CEDEX 08

Tel : 04 78 78 84 84

Fax : 04 78 78 84 94

contact.greta.lyonmetropole@ac-lyon.fr