

ACADÉMIE DU CAFÉ

← GENÈVE →



← VEVEY →



FORMATIONS

Chardonne – Suisse

Satigny - Suisse





QU'EST-CE QU'UN CAFÉ DE SPECIALITE ?

Généralité

Le café de spécialité ou « Specialty Coffee » est un terme qui définit la plus haute qualité de café, généralement liée à l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, en utilisant un café pure origine et traçable. Le terme a été utilisé pour la première fois en 1974 par **Erna Knutsen** dans un numéro de *Tea and Coffee Trade Journal*. Erna Knutsen a utilisé du café de spécialité pour décrire les grains de la meilleure qualité qui sont produits dans des micro-climats spéciaux, ce sont donc des cafés avec un **terroir** spécifique.

Définition technique

La définition largement acceptée du café de spécialité est le café qui marque 80 points ou plus sur l'échelle de 100 points du protocole de la SCA. La notation de café de 90-100 est classée exceptionnelle, le café qui obtient 85-89.99 est classé Excellent, tandis que le café notant 80-84.99 est classé très bon.

En outre, 350 g de grains de café verts peuvent avoir jusqu'à 5 défauts secondaires et aucun défaut primaire, et aucun quaker dans la torréfaction d'un échantillon de 100g.





Specialty
Coffee
Association

CENTRE DE FORMATIONS SCA



INTRODUCTION
TO COFFEE

SCA DECOUVERTE DU CAFE

Découvrir le café, de la cerise à la tasse



BARISTA
SKILLS

SCA BARISTA

L'art de préparer des espressos et ses recettes dérivées

INITIATION/ INTERMEDIAIRE/ PROFESSIONNEL



BREWING

SCA METHODES DOUCES (BREWING)

L'art de préparer les cafés filtres avec toutes les méthodes douces

INITIATION/ INTERMEDIAIRE/ PROFESSIONNEL



ROASTING

SCA TORREFACTION (ROASTING)

Tous les secrets de la torréfaction à l'aide des outils technologiques

INITIATION/ INTERMEDIAIRE/ PROFESSIONNEL



GREEN
COFFEE

SCA CAFE VERT (GREEN COFFEE)

Se familiariser avec le café avant de le torréfier,

INITIATION/ INTERMEDIAIRE/ PROFESSIONNEL



SENSORY
SKILLS

SCA AROMES & SAVEURS (SENSORY)

L'art de déguster et analyser un café avec tous nos sens.

INITIATION/ INTERMEDIAIRE/ PROFESSIONNEL



LATTE ART

LATTE ART GRADING SYSTEM

ACADÉMIE DU CAFÉ

SUISSE

AST

AUTHORIZED
SCA TRAINER

INSTRUCTEURS

Ennio Cantergiani (AST)



Gregory Raymond (Instructeur Latte Art)



Champion Suisse de Latte Art 2019 & 2020



VISION, MISSION ET VALEURS

Fondée en 2012 par **Ennio Cantergiani**, l'Académie du Café s'est rapidement développée auprès des établissements, des indépendants, des marques de café et a connu un succès immédiat auprès de nos clients, établissements CHR indépendants ou collectivités, chaînes de restauration, écoles hôtelières, industries diverses et particuliers passionnés par le monde du café.

Notre **VISION** est le développement irréversible de l'expertise du café et notamment des « Specialty Coffee ». Cela permettra l'apparition de nouveaux établissements et nouvelles opportunités dans le monde du café, de la torréfaction au coffee-shop. L'éducation sera au centre de ce développement.

Notre **MISSION** est de propager la qualité de l'expérience « café » notamment en Suisse Romande, à travers l'éducation de toutes les personnes désirant développer leurs compétences dans le monde du café, de la graine à la tasse.

Cette vision est mise en pratique à travers les **VALEURS** suivantes:

- EXCELLENCE
- SATISFACTION CLIENT
- PARTAGE DE NOTRE PASSION
- ENTHOUSIASME

ACADÉMIE DU CAFÉ
— SUISSE —





**COFFEE
SKILLS
PROGRAM**



**INTRODUCTION
TO COFFEE**

Durée: ½ jour / 4h

INTRODUCTION TO COFFEE (DECOUVERTE DU CAFE)

Le cours Introduction to Coffee est un cours idéal pour tous les novices dans l'industrie du café ou simplement les personnes intéressées par cette merveilleuse boisson. Il retrace le parcours du café depuis ses origines en Éthiopie jusqu'à sa place aujourd'hui en tant que produit de base, apprécié par des millions de personnes dans le monde entier.

De la préparation du café jusqu'à sa dégustation, en passant par la torréfaction et l'infusion, ce cours offre un aperçu global de la chaîne d'approvisionnement du café. Ce cours d'une demi-journée inclut également une «dégustation de café» qui vous permettra de goûter les divers arômes du café.

Conditions préalables: Aucune



**COFFEE
SKILLS
PROGRAM**



**BARISTA
SKILLS**

Durée: 1 jour / 7h

BARISTA SKILLS FOUNDATION (BARISTA INITIATION)

Le cours Barista Skills Foundation porte sur les principales compétences nécessaires pour régler un moulin, préparer un espresso et maîtriser les techniques de texturisation du lait.

Ce cours permet d'obtenir une première compréhension du café vert et de poser les bases nécessaires au développement de compétences pratiques dans la maîtrise du lait et du latte art, tout en respectant les bonnes pratiques en matière de santé et de sécurité ainsi qu'un programme de satisfaction des clients.

Conditions préalables: aucune; cours Découverte du café recommandé

COFFEE
SKILLS
PROGRAMBARISTA
SKILLS

Durée: 2 jours / 14h

**BARISTA SKILLS INTERMEDIATE
(BARISTA INTERMEDIAIRE)**

Le cours Barista Skills Intermediate repose sur les concepts et compétences présentés dans le Foundation course. Il convient parfaitement à quiconque dispose d'une expérience et de compétences en tant que barista et indique comment améliorer la qualité du café et se préparer aux fonctions plus complexes de la profession de barista. Grâce à ce cours interactif, les étudiants approfondiront leurs connaissances du café lui-même, en particulier l'impact de la variété, des origines et des méthodes de transformation d'un café sur la flaveur ; les paramètres de quantité d'un café, de texture de la mouture, de qualité de l'eau et de temps d'extraction, et leur interaction lorsqu'ils sont associés dans le cadre d'une recette d'extraction ; la fabrication de la boisson et les différences gustatives ; la gestion et l'efficacité du flux de travail, les aspects sensoriels de l'extraction de l'espresso ; la manutention et les techniques associées au lait ainsi que le latte art. Outre la préparation du café, ce cours aborde aussi des concepts clés relatifs à la santé et à la sécurité, au service client et aux pratiques commerciales fondamentales.

Conditions requises : Le suivi préalable des modules Introduction to Coffee et Barista Foundation est recommandé (mais n'est pas obligatoire). Toutes les connaissances et compétences correspondant à ces modules seront considérées comme acquises et pourront être testées par le biais d'évaluations pratiques et/ou écrites.



COFFEE
SKILLS
PROGRAM



BARISTA
SKILLS

Durée: 3 jours / 21h

BARISTA SKILLS PROFESSIONAL (BARISTA PROFESSIONNEL)

Aperçu : Ce cours a été conçu pour tester les compétences avancées et les connaissances détaillées de la science sur laquelle reposent les processus utilisés, recherchées chez un barista professionnel (une personne travaillant comme barista depuis au moins 12 mois et assumant des responsabilités de gestion, par exemple). Pour réussir, les candidats doivent avoir une connaissance détaillée de leurs ingrédients et des techniques disponibles pour optimiser la qualité des boissons préparées. Ils doivent être capables de gérer les compétences d'autres personnes pour élaborer des boissons de qualité et offrir un excellent service à la clientèle. Ils doivent être capables d'entretenir leur équipement pour assurer une qualité continue.

Il est conseillé d'avoir suivi les modules préalables Introduction to Coffee, Barista Foundation et Brewing Intermediate (mais ce n'est pas obligatoire). En revanche, il est obligatoire d'avoir la certification Barista Intermediate. Toutes les connaissances et compétences correspondant à ces modules seront considérées comme acquises et pourront être testées par le biais d'évaluations pratiques et/ou écrites.



COFFEE
SKILLS
PROGRAM



BREWING

Durée: 1 jour / 7h

BREWING FOUNDATION (MÉTHODES DOUCES INITIATION)

Le cours Brewing Foundation présente à l'étudiant les différentes méthodes de préparation du café. L'étudiant recevra des instructions théoriques et pratiques sur un éventail d'appareils, notamment des cafetières par gravité manuelles et automatiques ainsi que d'autres cafetières souvent utilisées dans leur culture locale. Les étudiants étudieront aussi comment obtenir une boisson savoureuse après avoir pris connaissance des éléments de préparation essentiels et analysé le résultat de leur préparation.

Conditions préalables: aucune; cours Introduction to Coffee recommandé.

COFFEE
SKILLS
PROGRAM

BREWING

Durée: 2 jours / 14h

**BREWING INTERMEDIATE
(MÉTHODES DOUCES INTERMÉDIAIRE)**

Le cours Brewing Intermediate repose sur les concepts et compétences présentés dans le cours Foundation. Il convient idéalement aux personnes qui possèdent de l'expérience et veulent découvrir comment améliorer la qualité du café. Ce cours aborde un large éventail de sujets, notamment le processus d'extraction en termes de cafetière, d'ordre d'extraction et d'humidification ; les éléments essentiels de l'extraction et leur influence individuelle sur la tasse finale ; la méthode de mesure scientifique et la représentation graphique de l'intensité et de l'extraction du café ; l'analyse du café extrait et les ajustements à envisager afin de pouvoir proposer une tasse bien équilibrée et délicieuse ; et l'importance du nettoyage et de l'entretien.

Conditions préalables : Aucune. La réussite à l'examen Brewing Foundation et/ou une expérience professionnelle de 3 à 6 mois dans la préparation des extractions avec une cafetière à filtration automatique et une cafetière à filtration manuelle ou toute autre cafetière culturellement courante est/sont recommandée(s). La réussite à l'examen correspondant aux cours Introduction to Coffee et Sensory Skills Foundation est également recommandée.



COFFEE
SKILLS
PROGRAM



BREWING

Durée: 3 jours / 21h

BREWING PROFESSIONAL (MÉTHODES DOUCES PROFESSIONNEL)

Ce module teste les capacités du barista professionnel à naviguer sur le graphique d'infusion (Coffee Brewing Control Chart). Le cours Brewing Professional est destiné aux baristas souhaitant élargir leurs connaissances, leurs compétences techniques et sensorielles.

Les étudiants doivent avoir une certification Brewing Intemediate. Le cours Barista Intemediate est recommandé.



COFFEE
SKILLS
PROGRAM



ROASTING

Durée: 1 jour / 7h

ROASTING FOUNDATION (TORREFACTION INITIATION)

Le cours Roasting Foundation permet à l'étudiant de comprendre le processus de torréfaction, notamment les modifications physiques qui interviennent au cours du processus, et la façon de contrôler les aspects sensoriels du café par une torréfaction claire ou foncée. Les étudiants comprendront également la structure de base du torréfacteur, son entretien général et les consignes de prévention des incendies.

Conditions préalables: aucune: cours Introduction to Coffee recommandé seules les personnes disposant de plus d'1 an d'expérience dans la torréfaction peuvent suivre ce cours.



**COFFEE
SKILLS
PROGRAM**



ROASTING

Durée: 2/3 jours / 21h

ROASTING INTERMEDIATE (TORREFACTION INTERMEDIAIRE)

Le cours Roasting Intermediate permettra d'avoir une meilleure compréhension des processus pendant la torréfaction. Il abordera aussi les différents types de transferts de chaleur et quelques réactions chimiques importantes.

Conditions préalables pour la participation au processus de certification Niveau Intermédiaire : Roasting Foundation, Sensory Foundation et Green Coffee Foundation.



**COFFEE
SKILLS
PROGRAM**



ROASTING

Durée: 3 jours/ 24h

ROASTING PROFESSIONAL (TORREFACTION PROFESSIONNEL)

Tester les compétences avancées dans le développement de profil et l'évaluation sensorielle de différents profils. Tester les connaissances de la chimie fondamentale du café, ainsi que des réactions chimiques qui se produisent lors de la torréfaction du café. La gestion d'un atelier de torréfaction englobe les principes d'efficacité industrielle, et le processus décisionnel en matière de dépense d'investissement est testé.

Conditions préalables requises pour ce module : Roasting Intermediate, Sensory Intermediate et Green Coffee Intermediate. Nombre maximum d'étudiants par machine à torréfier : 2 pour les activités obligatoires et 1 pour le test.



**COFFEE
SKILLS
PROGRAM**



**GREEN
COFFEE**

Durée: 1 jour / 7h

GREEN COFFEE FOUNDATION (CAFE VERT INITIATION)

Le cours Green Coffee Foundation a été conçu pour présenter les concepts de base relatifs à la consommation du café vert. Les participants découvriront la chaîne d'approvisionnement du café de spécialité, depuis le grain jusqu'à la tasse, en passant par la culture, la récolte, les méthodes de traitement, le séchage, l'expédition, le stockage et la livraison. Les principes de production, du traitement, du classement et du commerce du café ainsi que la gestion de portefeuille sont également étudiés. Ce cours a été conçu pour des personnes sans expérience préalable dans la partie café vert de la chaîne d'approvisionnement.

Conditions préalables: aucune: cours Introduction to Coffee recommandé.



**COFFEE
SKILLS
PROGRAM**



**GREEN
COFFEE**

Durée: 2 jours / 14h

GREEN COFFEE INTERMEDIATE (CAFE VERT INTERMEDIAIRE)

Le cours Green Coffee Intermediate a été conçu pour tirer parti des connaissances acquises dans le cadre du cours Green Coffee Foundation et préparer les étudiants à des fonctions professionnelles plus complexes dans le domaine du café vert. Spécifiquement, il offre une approche plus approfondie et équilibrée de la botanique, de l'agronomie, de la saisonnalité, du traitement, du repos, de l'expédition, du stockage, de la décaféination, des marchés, des certifications, des transactions et des différences de qualité. Les étudiants sont également initiés au classement, aux défauts et aux attributs positifs dans le cadre des contrats de café vert.

Conditions préalables : Aucune ; cours Introduction to Coffee, Green Coffee Foundation et Sensory Foundation recommandés



COFFEE
SKILLS
PROGRAM



GREEN
COFFEE

Durée: 3 jours / 17h

GREEN COFFEE PROFESSIONAL (CAFÉ VERT PROFESSIONNEL)

Ce niveau est destiné à compléter les connaissances acquises lors du Niveau Intermédiaire du module Café Vert et de préparer le candidat à intégrer des fonctions managériales dans les professions liées au café vert. L'intégration des connaissances du café vert pour ce niveau doit idéalement être complétée par d'autres modules du CDS comme ceux relatifs aux Saveurs & arômes et à la Torréfaction. Plus spécifiquement, les candidats seront testés sur leurs capacités à :

- Identifier les aspects clés de la botanique et de la gestion de plantations
- Bien comprendre les différentes étapes de la transformation du café de spécialité parmi les nombreuses méthodologies disponibles dans les pays producteurs
- Démontrer sa capacité à identifier une gamme de défauts que l'on retrouve globalement dans le café

Il est recommandé que les étudiants aient travaillé pendant au moins deux ans (dans l'idéal environ trois à cinq ans) dans le cadre d'un emploi lié au café vert avant de suivre ce module. Les prérequis pour ce module du CSP sont : Introduction to Coffee, Green Coffee Professional Curriculum; January 2018 (V 2.0), Green Coffee Foundation, Sensory Foundation, Green Coffee Intermediate, Sensory Intermediate (recommandé uniquement) et Roasting Foundation (recommandé uniquement).



**COFFEE
SKILLS
PROGRAM**



**SENSORY
SKILLS**

Durée: 1 jour / 7h

SENSORY SKILLS FOUNDATION (AROMES & SAVEURS INITIATION)

Le cours Sensory Skills Foundation explore les principes essentiels de l'évaluation sensorielle de manière pratique et interactive. Il étudie la façon dont nous percevons ce que nous goûtons et la façon d'utiliser ces connaissances au moment d'évaluer les caractéristiques naturelles du café. Il permet aussi d'apprendre à reconnaître la qualité des cafés de spécialité mais aussi à appliquer ces connaissances aux activités commerciales.

Conditions préalables: aucune; cours Introduction to Coffee recommandé.



**COFFEE
SKILLS
PROGRAM**



Durée: 2 jours / 14h

SENSORY SKILLS INTERMEDIATE (AROMES & SAVEURS INTERMEDIAIRE)

SENSORY SKILLS

Le cours Sensory Skills Intermediate repose sur les concepts et compétences présentés dans le cours Sensory Skills Foundation. Il convient parfaitement aux personnes qui ont de l'expérience en dégustation et veulent développer leurs aptitudes sensorielles et leurs connaissances des sciences associées. Ce cours aborde un large éventail de thèmes, notamment la physiologie du goût et de l'arôme ; les types de tests d'analyse sensorielle, le déroulement d'une séance de dégustation ; la diversité d'attributs du café ; l'utilisation de la roue des saveurs de la SCA et du lexique sensoriel de la WCR ; et la mise en œuvre d'un panel d'analyse sensoriel et d'une séance.

Conditions préalables: aucune; cours Introduction to Coffee, Sensory Skills Foundation and Green Coffee Foundation recommandé.



**COFFEE
SKILLS
PROGRAM**



**SENSORY
SKILLS**

Durée: 3 jours / 24h

SENSORY SKILLS PROFESSIONAL (AROMES & SAVEURS PROFESSIONNEL)

Former les étudiants aux normes industrielles en matière de café et d'évaluation sensorielle. Les préparer à réaliser des évaluations sensorielles dans une activité liée au café. Leur permettre d'acquérir les compétences requises pour commencer à identifier et à évaluer les qualités du café vert de spécialité, et pour mesurer et décrire précisément les caractéristiques de la boisson au café. Les étudiants apprendront à produire des mesures sensorielles du café, à la fois reproductibles et méthodiques, ainsi qu'à interpréter les résultats.

Obligatoire Sensory Skills Intermediate, recommandé Roasting Intermediate et Green Coffee Intermediate.



Durée: 1/2 jour (4h) et 1 jour (8h)

LATTE ART

Le cours Latte Art a été conçu pour vous apprendre les compétences de base pour commencer ou améliorer votre technique de Latte Art. Etape par étape, nous vous apprendrons les techniques nécessaires pour créer des modèles simples (tulipe, cœur) ainsi que des modèles plus avancés (rosetta, animaux, etc.).

Les techniques de texturation du lait sont enseignées le matin. La session de l'après-midi est davantage focalisée sur les techniques d'élaboration de motifs en fonction du niveau de chacun.

Les débutants sont invités à assister à la journée complète alors que les participants qui ont un niveau plus avancé peuvent assister à la session de l'après-midi uniquement.

Le Latte Art Grading System vous permet de mesurer votre niveau et d'améliorer étape par étape le niveau de difficulté.



COURS PRIVÉS COURS «A LA CARTE»

L'ACADEMIE DU CAFÉ propose des formations spécialement adaptées à vos besoins. Si vous désirez des formations privées ou des formations « à la carte », nos instructeurs discuteront avec vous afin de vous proposer une offre correspondant à vos demandes spécifiques.

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER!

PRIX (CHF)



TARIFS (en CHF)



Specialty
Coffee
Association

	Membres SCA CHF	Non-membres SCA CHF
INITIATION	500	500
INTERMEDIAIRE	1000	1200
PROFESSIONNEL	1600	1800



INTRODUCTION
TO COFFEE



BARISTA
SKILLS



BREWING



ROASTING



GREEN
COFFEE



SENSORY
SKILLS



LATTE ART: 250 (4h) 500 (8h)

COURS PRIVÉS: prix sur demande

Adresses

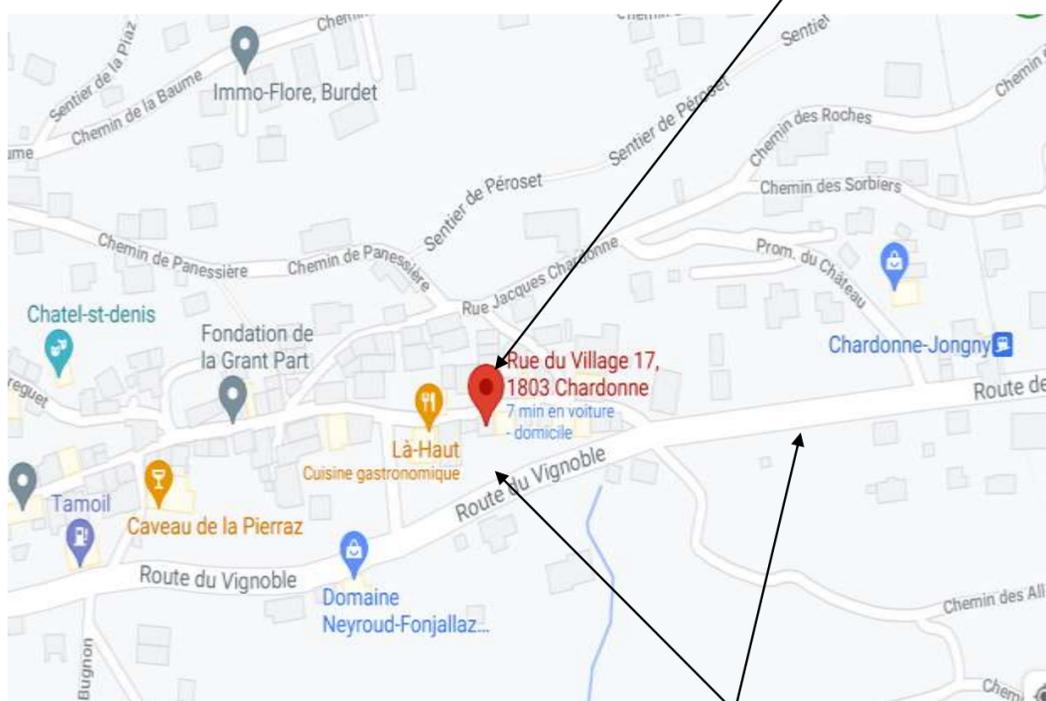
ACADEMIE DU CAFE
Rue du Village 17
1803 Chardonne - Suisse

ACADEMIE DU CAFE
Route de Satigny 42
1242 Satigny - Suisse

Tel: +41 76 576 20 66
contact@academieducafe.ch
www.academieducafe.ch



CHARDONNE



Transports :

En train: :De Vevey. Prendre le bus jusqu'au terminal de Corseaux/Funi. Prendre le funiculaire jusqu'à Chardonne et prendre à droite en sortant de la gare du funiculaire. L'Académie se trouve à moins de 5 minutes à pied, au centre du Village.

En voiture car: Sortir à Chexbres si vous venez de Lausanne ou Vevey si vous venez du Valais ou Fribourg. Suivez Chardonne/Mont Pèlerin et entrez dans le village de Chardonne. L'Académie du café se trouve au centre du Village, c'était l'ancienne poste de Chardonne !

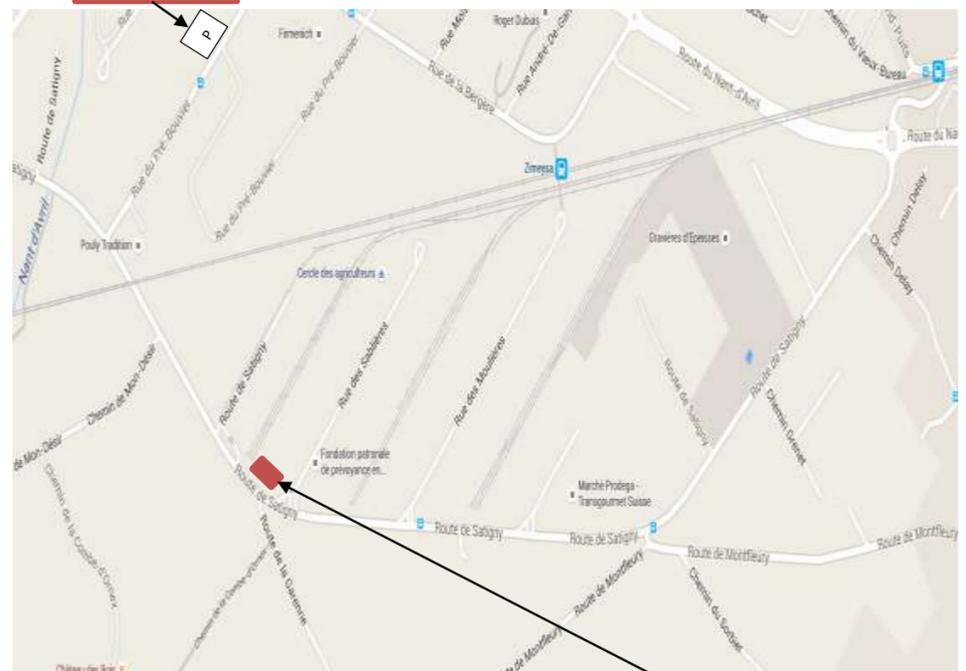
Si vous êtes perdu appelez:

Ennio Cantergiani : **+41 76 576 20 66**

Transports publics pour Chardonne : www.cff.ch / www.vmcv.ch

SATIGNY

Zimeysapark



Transports :

En train: : De Genève Cornavin: Lemman Express direction La Plaine. Arrêt à ZIMEYSA. Suivre la voie et rejoindre la Rue des Sablières, ensuite rejoindre la Route de Satigny 42. Il faut compter environ 10 min à pied depuis la gare de ZIMEYSA.

En voiture car: Sortir à Vernier et suivre Zone Industrielle Meyrin/Satigny. Au rond-point du Nant d'Avril, suivre la route Satigny jusqu'au numéro 42 ou la Rue de la Bergère pour laisser la voiture au Zimeysapark. C'est à environ 10min du parking Zimeysapark.

Formations le samedi : vous pouvez laisser votre véhicule sur le parking de la route de Satigny 42, sur les place en zone bleue.

Si vous êtes perdu appelez:

Ennio Cantergiani : **+41 76 576 20 66**

Transports publics pour ZIMEYSA : www.zimeysa.ch

Parking au Zimeysapark : <https://www.ftige.ch/zimeysapark-un-parking-centralise-pour-optimiser-les-surfaces-de-production/>

ACADÉMIE DU CAFÉ
— SUISSE —

Adresse

ACADEMIE DU CAFE
Route de Satigny 42
1242 Satigny
Suisse

Tel: +41 76 576 20 66
contact@academieducafe.ch
www.academieducafe.ch



TERMES ET CONDITIONS

Le non-respect de ce qui suit peut entraîner l'annulation de la session ou l'impossibilité des participants à participer au cours.

Les cours nécessitent un minimum de 3 participants et un maximum de 6 (formations SCA)

Les cours du CQI exigent 6 participants (Q Cupping Essentials et Q Arabica Grader)

Les étudiants doivent avoir le niveau de compétence approprié pour le cours (voir la description détaillée du cours)

INSCRIPTIONS

Pour réserver l'un de nos cours, veuillez vous inscrire sur

www.academieducafe.ch/inscription ou envoyer un e-mail à contact@academieducafe.ch ou appelez directement au numéro de téléphone suivant : +41 76 576 20 66

ACADÉMIE DU CAFÉ
— SUISSE —

