



INFORMATIONS



MULHOUSE UP19

(Salle 21)



Début le vendredi 09 octobre 2020



DURÉE : 02:00

Prix : **5.00 €**

PROFILS : Barista

PRE REQUIS :

A distance : avoir un ordinateur, une tablette ou un smartphone (utilisation de la plateforme Zoom). Afin de suivre la conférence dans de bonnes conditions, il faut impérativement une bonne connexion internet.

Être curieux, porter un minimum d'intérêt pour le café, c'est tout !

MATERIEL : Aucun

CODE ACTIVITÉ : 5MU1020

DESCRIPTION

Commencez par le commencement, avec un petit point Histoire ; partez en Ethiopie pour vous intéresser à la découverte du café et savoir comment il s'est exporté, pour finalement en devenir une des boissons les plus consommées.

Avant de vous plonger de façon détaillée dans la chaîne du café, vous allez faire le point sur les différences entre un café de commodité et un café de spécialité.

Ensuite, vous allez développer toutes ces subtilités qui font du café de spécialité un café d'exception. Il vous sera présenté tous les acteurs de la chaîne qui part de la production pour finir dans votre tasse : le producteur, le bonifieur, le coffee hunter, le transporteur, le goûteur, le torréfacteur et finalement le barista (ou vous-même en l'occurrence).

Une fois toutes ces informations enregistrées, vous recevrez des conseils sur la consommation de café de spécialité : où en trouver, comment le choisir, comment le consommer etc.

Pour cela, vous allez comparer des sachets de café ensemble pour bien comprendre ce que vous achetez.

OBJECTIFS

Comprendre les subtilités de la préparation du café, depuis la plantation jusqu'à la tasse.

Faire la différence entre café de spécialité et café de commodité.

Décrypter les informations sur un sachet de café.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Vendredi	09-10-2020	19:00	02:00	UP19, 20 avenue Kennedy - 68100 MULHOUSE