



**COFFEE
SKILLS
PROGRAM**



ÉDUCATION



Specialty
Coffee
Association

SPECIALTY
COFFEE
ASSOCIATION

ÉDUCATION

PROMOTION DE
L'EXCELLENCE EN
MATIÈRE DE CAFÉ DE
SPÉCIALITÉ

La **Specialty Coffee Association (SCA)** est une organisation à but non lucratif qui représente des milliers de professionnels du café, allant des producteurs aux baristas du monde entier.

Géré par la SCA et enseigné par des formateurs autorisés de la SCA (AST) partout dans le monde, le **Coffee Skills Program (CSP)** vous forme à n'importe quelle étape de votre carrière.

COFFEE SKILLS PROGRAM

DES CONNAISSANCES
ADAPTÉES À CHAQUE
ÉTAPE DE VOTRE CARRIÈRE

LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ EST UNE INDUSTRIE DIVERSIFIÉE, ET NOTRE OBJECTIF EST DE VOUS AIDER À DÉVELOPPER VOTRE PASSION ET À AFFINER VOS COMPÉTENCES.

LE COFFEE SKILLS PROGRAM (CSP) VOUS PERMET DE FAIRE UN CHOIX ÉDUCATIF ADAPTÉ À VOS INTÉRÊTS ET À VOS BESOINS.





COMMENT CELA FONCTIONNE

6 MODULES, 3 NIVEAUX, 1 DIPLÔME.

Le programme comporte six différents modules :

Découverte du Café, sur un niveau unique, et cinq modules spécialisés : Compétences du Barista, Méthodes Douces, Café Vert, Torréfaction et Analyses Sensorielles.

Chaque module spécialisé est disponible sur trois différents niveaux, avec un nombre de points précis à chaque étape. Vous pouvez choisir les modules qui conviennent à vos intérêts et à vos besoins. Une fois que vous aurez obtenu 100 points, on vous décernera le Diplôme Coffee Skills de la SCA.



DECOUVERTE DU
CAFÉ



COMPÉTENCES
DU BARISTA



METHODES
DOUCES



CAFÉ VERT



TORRÉFACTION



ANALYSES
SENSORIELLES

5
POINTS

NIVEAU
INITIATION

10
POINTS

NIVEAU
INTERMÉDIAIRE

25
POINTS

NIVEAU
PROFESSIONNEL

5
POINTS

NIVEAU
INITIATION

10
POINTS

NIVEAU
INTERMÉDIAIRE

25
POINTS

NIVEAU
PROFESSIONNEL

5
POINTS

NIVEAU
INITIATION

10
POINTS

NIVEAU
INTERMÉDIAIRE

25
POINTS

NIVEAU
PROFESSIONNEL

5
POINTS

NIVEAU
INITIATION

10
POINTS

NIVEAU
INTERMÉDIAIRE

25
POINTS

NIVEAU
PROFESSIONNEL

5
POINTS

NIVEAU
INITIATION

10
POINTS

NIVEAU
INTERMÉDIAIRE

25
POINTS

NIVEAU
PROFESSIONNEL

100 POINTS = LE DIPLÔME COFFEE SKILLS DE LA SCA

6 MODULES

OPTEZ POUR LES
MODULES QUI
VOUS INTÉRESSENT



DÉCOUVERTE
DU CAFÉ

DÉCOUVERTE DU CAFÉ

En savoir plus sur le voyage du café en commençant par ses origines en Éthiopie et en terminant par le produit majeur qu'il est devenu à ce jour. De la culture des cerises, en passant par l'usinage, la torréfaction et la préparation du café, ce module donne un aperçu de la chaîne de valeur du café.



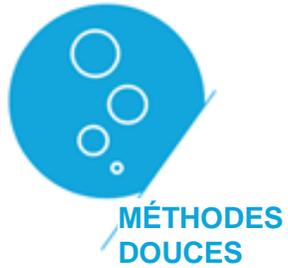
COMPÉTENCES
DU BARISTA

MODULE COMPÉTENCES DU BARISTA

Découvrir les compétences pratiques que vous devez posséder derrière le comptoir: en savoir plus sur le réglage de votre moulin à café, les techniques relatives au lait et le latte art, la santé et la sécurité, le service client et les pratiques commerciales de base.

6 MODULES

OPTEZ POUR LES
MODULES QUI
VOUS INTÉRESSENT



MODULE MÉTHODES DOUCES

En savoir plus sur les diverses méthodes de préparation du café et sur les variables de préparation du café qui affectent la qualité. Le module de Méthodes Douces offre un apprentissage pratique sur les profils de la mouture, les méthodes de préparation du café, la mesure du TDS du café et la courbe d'extraction d'un café.



MODULE CAFÉ VERT

En savoir plus sur les concepts clés concernant le café vert : la production, la transformation, l'usinage, l'expédition, le stockage, l'arrivée à destination, ainsi que les contrats du café et la gestion d'un portefeuille.

6 MODULES

OPTEZ POUR LES
MODULES QUI
VOUS INTÉRESSENT



MODULE TORRÉFACTION

En savoir plus sur le processus de torréfaction, y compris le cycle de torréfaction, les niveaux de torréfaction, l'identification des défauts, les changements physiques par lesquels passent les grains pendant le processus de torréfaction, ainsi que la maîtrise de l'espace de travail et les méthodes de gestion.



MODULE ANALYSES SENSORIELLES

En savoir plus sur les éléments essentiels d'une évaluation sensorielle de manière pratique et interactive. Ce module nous permet de savoir comment nous percevons ce que nous goûtons, comment évaluer les caractéristiques naturelles du café et comment mettre en œuvre ces connaissances dans l'entreprise.

3 NIVEAUX

CHAQUE NIVEAU VOUS PERMET DE GAGNER DES POINTS EN VUE D'ATTEINDRE LES 100 POINTS NÉCESSAIRES POUR OBTENIR LE DIPLOME COFFEE SKILLS DE LA SCA



5

POINTS

NIVEAU INITIATION

Le Niveau INITIATION donne un avant-goût d'une discipline spécifique du café et c'est une excellente manière de comprendre un module et de vous aider à décider si vous souhaitez continuer afin d'en apprendre davantage.

10

POINTS

NIVEAU INTERMÉDIAIRE

Le Niveau Intermédiaire vous conviendra si vous faites déjà partie de l'industrie, si vous travaillez dans le domaine couvert par le module et si vous avez d'excellentes connaissances concernant les compétences de base.

25

POINTS

NIVEAU PROFESSIONNEL

Le Niveau Professionnel vous conviendra si vous souhaitez acquérir des connaissances pointues dans votre domaine. À ce niveau là, la réussite doit constituer un gage pour les employeurs quant aux compétences pour travailler dans le domaine choisi.

INSCRIVEZ-VOUS DÈS MAINTENANT À VOTRE PREMIER COURS

Les cours du CSP sont enseignés par des centaines de Formateurs Autorisés de la SCA (AST) partout dans le monde. Les AST sont des professionnels du café qui utilisent leurs connaissances et leurs compétences de formateurs pour donner les cours du CSP. Les AST enseignent et évaluent les examens écrits et pratiques nécessaires pour acquérir chaque niveau, avant d'être validé par la SCA.



**Consultez sca.coffee/education
pour trouver un cours dans votre
zone géographique.**

Questions ? Nous sommes là
pour vous aider. Envoyez-
nous un e-mail à
education@sca.coffee

PRIX

Votre AST vous fera généralement payer des frais pour les cours que vous prenez en vue d'obtenir un diplôme.

Le prix du cours reflétera généralement sa longueur, le niveau de compétences et les coûts générés par sa mise en place, et il est laissé à la discrétion de l'AST.

La SCA fait payer des frais pour la gestion de l'examen et la remise des certificats. Le prix de chaque niveau est énuméré ci-dessous.

NIVEAU	Points	PRIX DE LA CERTIFICATION (LES COURS ONT DES TARIFS INDIVIDUELS)	
		Membres de la SCA	Non-membres de la SCA
DÉCOUVERTE DU CAFÉ	10	70 EUR / 84 USD	70 EUR / 84 USD
INITIATION	5	70 EUR / 84 USD	70 EUR / 84 USD
INTERMÉDIAIRE	10	125 EUR / 150 USD	205 EUR / 246 USD
PROFESSIONNEL	25	205 EUR / 246 USD	295 EUR / 355 USD

Les prix sont mentionnés sous réserve de modifications par la SCA



www.sca.coffee

