



# Atelier d'initiation et de dégustation de café de spécialité.



Mme DORNSTETTER Delphine

## INFORMATIONS



SÉLESTAT Foyer St Georges

(Grande salle)



Début le samedi 20 février 2021



DURÉE : 02:00

PROFILS : Barista

PRE REQUIS :

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

MATERIEL : Aucun

CODE ACTIVITÉ : 5SE623

Prix : **20.00 €**

## DESCRIPTION

Commencez par analyser les différences entre un café de spécialité et un café de commodité : aspect, odeur et goût.

Dégustez sous forme de cupping des cafés d'origines différentes et de traitement différent : café nature et café lavé.

Ensuite, vous allez sélectionner votre café favori et l'animatrice va l'extraire de deux façons différentes, pour ensuite vous le faire déguster ; cela va vous permettre d'analyser les différences de goûts ou encore de texture avec un même café.

Puis vous allez apprendre à réaliser un café piston, vous pourrez essayer et goûter le résultat !

Pour finir ensuite par discuter autour d'un café :)



# Atelier d'initiation et de dégustation de café de spécialité.



Mme DORNSTETTER Delphine

## OBJECTIFS

Savoir différencier au goût un café de commodité et un café de spécialité.

Différencier les profils aromatiques des cafés suivant leur origine et leur traitement.

Comprendre pourquoi le goût du café varie en fonction de la méthode de préparation choisie.

Savoir préparer un café avec la méthode piston (ou encore appelée french press)

## SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Samedi	20-02-2021	10:00	02:00	Foyer St Georges, 7 rue de l'église / 4 Rue du Gartfeld - 67600 SELESTAT