

Le métier de Torréfacteur

- Connaissance accrue du café
- Reconnaissance et choix des grains
- Torréfaction artisanale
- Création de blends



Le Métier de Torréfacteur

Une exploration approfondie de l'art
de la torréfaction du café

25
29
16
10
15

Petit jeu
Le jeu de rôle
Mettre de la dynamique



Les
compétences
requis



Petit jeu
Mise en pratique avec
du chocolat



2 AXES
DEVELOPPEMENT

En cas d'hésitation



DEVELOPPEMENT
COMITE D'ENTREPRISE

- Partenariat annuel
- Partenariat fin d'année
- Notre force : le sur Mesure
- Différents contenants
- Livraison Possible en fonction de la distance



Développement en
épicerie fine

- Format Doypack
- Offre de 10 cafés
- Visibilité
- Développement des ventes en ligne

Le métier de Torréfacteur

- Connaissance accrue du café
- Reconnaissance et choix des grains
- Torréfaction artisanale
- Création de Blend



PETIT JEU
Le nez du café
Maîtrise de la dégustation

25
29
16
10
15



Compétences en dégustation

- Sentir et s'imprégner du café
- Goûter le café
- Reconnaître les profils de goûts



Compétence en achat

- Cours du café
- Contrat
- Réseau
- Travail en micro lot



Gestion de la torréfaction

- Savoir faire de plus de 30 ans
- Faire appel à tous ses sens



Les compétences requises

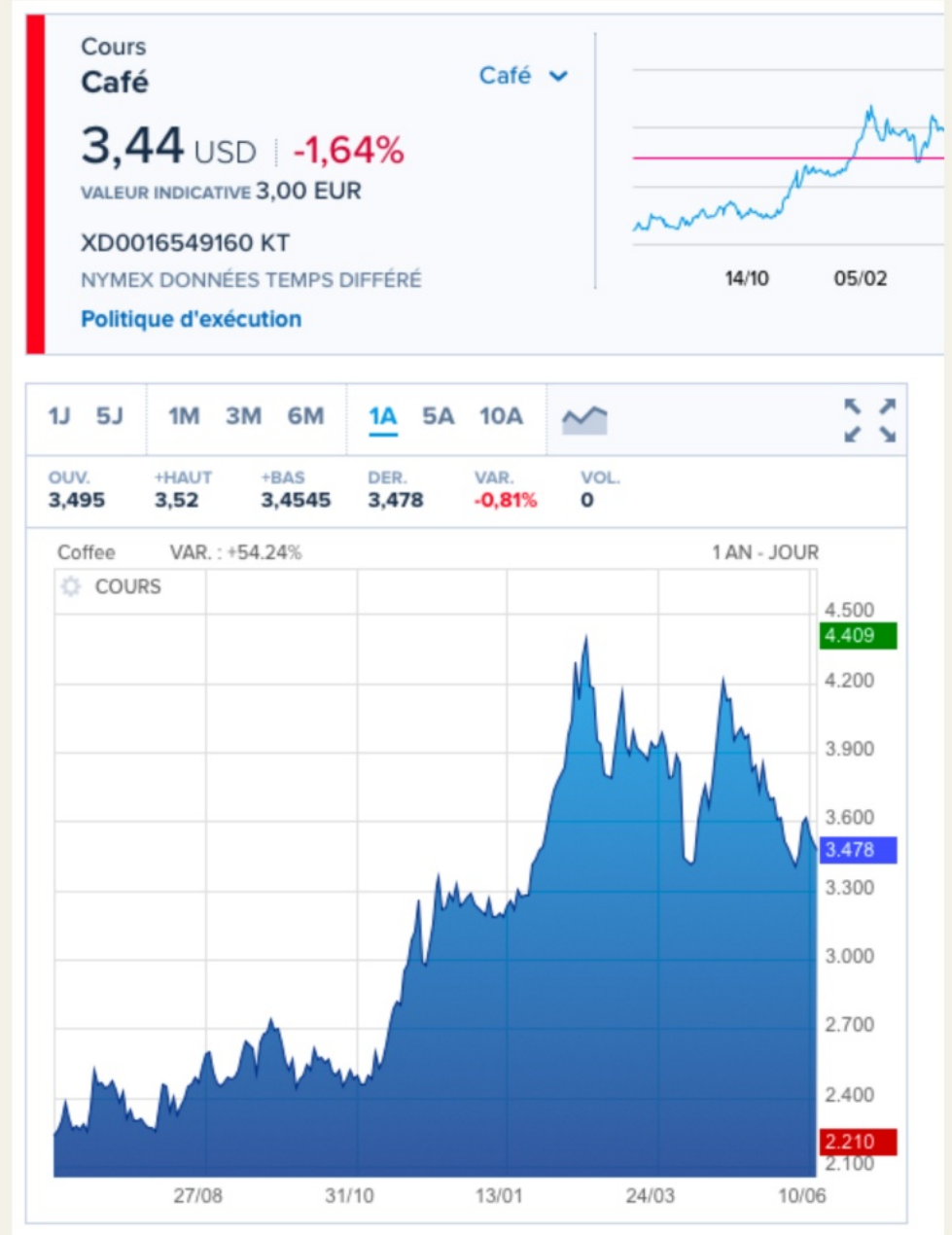
Compétences en dégustation

- Sentir et s'imprégner du café
- Goûter le café
- Reconnaître les profils de goûts



Compétence en achat

- Cours du café
- Contrat
- Réseau
- Travail en micro lot



Gestion de la torréfaction

- Savoir faire de plus de 30 ans
- Faire appel à tous ses sens



Petit Jeu

Mise en pratique avec du chocolat



**2 AXES
DEVELOPPEMENT**



Développement en épicerie fine

- Format Doypack
- Offre de 10 cafés
- Visibilité
- Développement des ventes en ligne



DEVELOPPEMENT COMITE D ENTREPRISE

- Partenariat annuel
- Partenariat fin d'année
- Notre force : le sur Mesure
- Différents contenants
- Livraison Possible en fonction de la distance

En cas d'hésitation



Le métier de Torréfacteur

- Connaissance accrue du café
- Reconnaissance et choix des grains
- Torréfaction artisanale
- Création de blends



Le Métier de Torréfacteur

Une exploration approfondie de l'art
de la torréfaction du café

25
29
16
10
15

Petit jeu
Le jeu de rôle
Mettre de la dynamique



Les
compétences
requis



Petit jeu
Mise en pratique avec
du chocolat



2 AXES
DEVELOPPEMENT

En cas d'hésitation



DEVELOPPEMENT
COMITE D'ENTREPRISE

- Partenariat annuel
- Partenariat fin d'année
- Notre force : le sur Mesure
- Différents contenants
- Livraison Possible en fonction de la distance



Développement en
épicerie fine

- Format Doypack
- Offre de 10 cafés
- Visibilité
- Développement des ventes en ligne