



Centre de Formation
La Caféthèque

Fiche d'évaluation pratique Niveau 1

Nom, prénom :
Dates de session :
Projet :

Modules	Nom du Formateur	Absent	Non Acquis	En voie d'acquisition	Acquis	Observations
Espresso	Matthieu Maulard					
Méthodes douces	Frédéric Poirier					

ESPRESSOLOGIE

1. Réglage du moulin et préparation de deux espressos : /25 points

Nom du café choisi :

Pourquoi avez-vous choisi ce café ? :

Recette :

Mise en place	/2,5
Propreté de l'espace de travail	/2,5
Réglage du moulin	/2,5
Grammage	/2,5
Tassage	/2,5
Temps d'extraction par rapport aux millilitres du liquide	/2,5
Aspect et consistance de la crème (tigrée soyeuse, ambrée)	/2,5
Goût (doux, équilibre, du corps)	/2,5
Analyse sensorielle	/2,5
Appliquer le protocole de service	/2,5

METHODES DOUCES

2. Préparation d'un café par méthode douce (Chemex, Aéropress ou V60) /25 points

Nom du café choisi :

Pourquoi avez-vous choisi ce café ? :

Méthode choisie ? :

Pourquoi avez-vous choisi cette méthode ? :

Justifier le choix de la méthode et le choix du café	/5
Mouture	/5
Préparation des ustensiles	/5
Recette	/5
Dégustation (analyse sensorielle : douceur, acidité, corps, fin de bouche)	/5