

COMMENT S'INSCRIRE?

TÉLÉPHONE



514 273-5555

AU COMPTOIR



148 RUE JEAN TALON O,
MONTRÉAL H2R 2X1

EN LIGNE



CAFEUNION.COM

HORAIRE DES COURS

DE OCTOBRE À DÉCEMBRE 2023

CHOISISSEZ L'HORAIRE
QUI VOUS CONVIENT

(SOUS RÉSERVE DES DISPONIBILITÉS)



| DE LA FERME À LA TASSE | | FILTRE MANUEL | |
|---|----------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| 7 NOVEMBRE 10 H - 12 H | 25 NOVEMBRE 10 H - 12 H | 28 OCTOBRE 10 H - 12 H | 2 DÉCEMBRE 10 H - 12 H |
| TOUT ESPRESSO PREMIER VOLET | | TOUT ESPRESSO SECOND VOLET | |
| 11 OCTOBRE 19 H - 21 H | 14 OCTOBRE 13 H - 15 H | 18 OCTOBRE 19 H - 21 H | 21 OCTOBRE 13 H - 15 H |
| 1 ^{ER} NOVEMBRE 19 H - 21 H | 6 DÉCEMBRE 19 H - 21 H | 8 NOVEMBRE 19 H - 21 H | 13 DÉCEMBRE 19 H - 21 H |
| 9 DÉCEMBRE 13 H - 15 H | | 16 DÉCEMBRE 13 H - 15 H | |



LES COURS SE DÉROULENT AU 3^E ÉTAGE DE CAFÉ UNION,
148 RUE JEAN TALON OUEST, MONTRÉAL H2R 2X1

CAFÉ UNION PRÉSENTE L'ÉCOLE DU CAFÉ



COURS
BILINGUES
DÉGUSTATIONS
DE CAFÉS
DÉMOS





DE LA FERME À LA TASSE

Immergez-vous dans l'univers du café pour en apprendre plus sur son industrie, son Histoire et ses différents contextes ! Le cours De la ferme à la tasse vous aidera à mieux comprendre la matière première avec laquelle vous travaillez, d'où elle vient et comment elle est transformée.

- + Origine du café
- + Le fruit et sa composition
- + Récolte et transformations
- + Commerce
- + Torréfaction
- + Dégustation en groupe



CAFÉ FILTRE MANUEL

Dans un monde où tout va de plus en plus vite, il faut chérir les moments de lenteur et les rituels pour soi. Les méthodes manuelles pour infuser le café sont une manière efficace et simple de prendre le temps d'apprécier ce qu'on boit. Apprenez tout ce qu'il y a à savoir sur l'extraction par gravité, aussi connue sous le nom de « café filtre », et goûtez vraiment ce qui fait de chaque infusion une expérience unique !

- + Culture du café filtre autour du monde
- + Théories de l'extraction du café
- + Mise en pratique
- + Dégustation en groupe



TOUT ESPRESSO

Découvrez comment extraire les meilleurs cafés espresso, apprenez comment bien faire les réglages et l'entretien d'une machine afin d'en tirer le plein potentiel à chaque jour et le plus longtemps possible. Divisé en deux volets, ce cours vous permet d'assimiler les connaissances des pros et de les mettre en pratique tout en répondant aux nombreuses questions entourant le café.

TOUT ESPRESSO PREMIER VOLET

- + Un espresso, c'est quoi ?
- + Réglages et paramètres
- + Notions fondamentales de l'extraction
- + Mise en pratique sur une machine espresso



TOUT ESPRESSO SECOND VOLET

- + Mousseur du lait
- + « L'Art Latte »
- + Mise en pratique sur une machine à espresso
- + Nettoyage de l'appareil



**DURÉE DES COURS :
2 HEURES**