D1114
TORRÉFACTEUR / TORRÉFACTRICE

Définition

Le torréfacteur, artisan du goût, révèle les arômes du café.

- Sélectionne et achète les grains de café verts selon des critères de qualité
- Contrôle le processus de torréfaction pour garantir la saveur du produit final
- Refroidit, conditionne et stocke les grains torréfiés pour préserver leur qualité
- Conseille les clients sur le choix des cafés et les méthodes de préparation
- Peut gérer la vente et la promotion de produits de café

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible sans diplôme ou qualification. Un CAP dans le domaine de l'alimentaire peut en faciliter l'accès.

Certifications et diplômes :

- BPA option transformations alimentaires spécialité transformation de produits alimentaires
- CQP opérateur de production du secteur alimentaire

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Régler les machines de torréfaction
- Développer des mélanges de café uniques
- Choisir les grains en fonction de leur origine, de leur variété et de leur qualité pour garantir un café de qualité supérieure
- Examiner et tester les grains de café avant et après la torréfaction
- Surveiller le processus de torréfaction
- Définir des besoins en approvisionnement

Développement économique

- Analyser les tendances du marché du café
- Optimiser les coûts de production

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Créer et ajuster des profils de torréfaction pour différents types de café
- Refroidir rapidement les grains torréfiés pour arrêter le processus de torréfaction
- Promouvoir des pratiques de torréfaction durable Transition écologique
- Emballer le café torréfié
- Assurer la maintenance de premier niveau des équipements

Développement économique

- Informer les clients et les partenaires sur les différents types de café et les méthodes de torréfaction
- Vendre le café torréfié aux consommateurs, aux cafés, aux épiceries ou en ligne
- Négocier des conditions commerciales

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Assurer la gestion administrative et financière d'une activité

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Innover dans les techniques de torréfaction

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de rigueur et de précision
- Etre force de proposition
- Faire preuve d'autonomie

Savoirs

Domaines d'expertise

- Connaissance des processus d'exportation de café
- Connaissance des marchés du café
- Connaissance des types de grains de café
- Connaissance des tendances de consommation de café

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Techniques professionnelles

- Machines de torréfaction
- Maîtrise des techniques de torréfaction
- Sélection des grains de café pour des mélanges spécifiques

Produits, outils et matières

- Gestion des stocks de café et consommables

Normes et procédés

- Connaissance des certifications (Commerce équitable, Bio) Transition écologique

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- Déplacements professionnels
- En environnement bruyant
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)
- Travailleur indépendant

Types de structures

- Commerce de proximité

Secteurs d'activité

- Commerce et distribution

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail