



Formation au contrôle de qualité (cacao & café)

Descriptif :

Programme de formation sur le contrôle qualité cacao et café formation théorique et pratique en laboratoire. A la fin du programme de formation vous serez en mesure d'effectuer les analyses de la qualité du cacao et du café.

Il y a trois formations de 5 jours chacune ; et à la fin de chaque formation les candidats recevront une « Attestation »

- Niveau 1 (Introduction)
- Niveau 2 (Mise à niveau)
- Niveau 3 (Contrôleur Qualité)

Objectifs :

- Faire votre propre contrôle dans un esprit de commerce équitable
- Assister aux contrôles et apporter vos commentaires
- Tenir compte de la traçabilité des contrôles qualités et quantités
- Obtenir de meilleurs prix pour une meilleure qualité

Cible : Gouvernement, Producteurs, Coopératives, Exportateurs et Acheteurs en général

Comment :

Le programme comporte plusieurs modules théoriques et formations en laboratoire pratique ci-après quelques modules :

- L'importance de la qualité
- Normes Camerounaises et Internationales
- Sources de la non qualité
- Les équipements
- Critères et méthodes de classification
- Echantillonnage et préparation des échantillons
- L'épreuve de la coupe
- Détermination du grainage
- Détermination des grades cacao et café
- Types de défauts

Bénéfices / Avantages :

- Les parties peuvent discuter de prix tout en tenant compte de la qualité
- Obtention de meilleurs prix
- Amélioration de la qualité
- Historique sur la qualité
- Les stocks sont mieux contrôlés

Durée / Tarification :

Chaque formation (cacao ou café) a une durée de 5 jours.



Les tarifs tiennent compte du nombre de personnes inscrites