

MALONGO CAFÉS

Lieu du stage : CARROS 06

Dates :

02/05/2011 09h00 au 06/05/2011 16h00
27/06/2011 09h00 au 01^{er}/07/2011 16 h 00
04/07/2010 09h00 au 08/07/2011 16h00

Nombre de places offertes : 4 par session (restaurant, cuisine, pâtisserie)

10NECO3212

10NECO3201

10NECO3202



<http://www.malongo.fr>

LE CAFÉ DANS L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION L'ensemble de la filière « café » en hôtellerie-restauration.

Professeurs concernés : Professeurs de la filière hôtellerie-restauration-alimentation, enseignants en lycées technologiques et lycées professionnels hôteliers.

Connaissances de base nécessaires : les grands principes de la culture du café et le service des boissons en restauration.

Objectifs : Permettre aux enseignants d'acquérir la maîtrise : de la connaissance du produit, de l'art des techniques de service du café, des différents contextes de vente du café.

Programme :

Présentation de l'entreprise.

1 – Connaissance produit :

- culture du café (histoire, botanique, torréfaction),
- parcours sensoriel vers la découverte des arômes du café,
- les accords gourmands avec le café,
- les normes qualités dans le monde du café,
- connaissance du commerce équitable.

2 – Aspect technique :

- l'art de l'extraction du café et la préparation du cappuccino,
- connaissance des matériels professionnels (moulin et machine),
- l'entretien du matériel un gain de qualité,
- le café comme une épice en cuisine.

3 – Aspect commercial :

- la réalité du monde CHR,
- approche de la concurrence,
- l'exploitation du café au sein d'un établissement (restaurant/hôtel)
- les indispensables pour la création d'une carte des cafés.

4 – Aspect gestion :

- approche des achats éco-responsables,
- gestion des flux,
- découverte de la logistique,
- l'enjeu financier d'une PME en croissance.

Des visites sont prévues.

Spécificités du stage :

- **Déplacement :** *l'implantation géographique de MALONGO et les déplacements prévus au cours du stage incitent à recommander l'utilisation d'un véhicule (covoiturage recommandé).*
- **Hébergement :** *Il est recommandé aux professeurs de ne pas réserver un hébergement individuel. Une solution collective (maison d'hôte), déjà expérimentée et donnant satisfaction est à privilégier. Les coordonnées du contact seront données aux professeurs retenus,*
- **Exploitation pédagogique :** *à l'issue de chaque journée il est prévu un temps d'échanges sur la transposition pédagogique des différents thèmes abordés.*