



## CONCOURS MALONGO DU JEUNE PROFESSIONNEL DU CAFÉ

PRÉSENTATION DES 23 QUALIFIÉS QUI PARTICIPERONT À LA FINALE LES 30 et 31 MARS 2016 À NICE

Pour cette 22<sup>e</sup> édition, plus de 50 établissements scolaires publics et privés ont participé aux épreuves régionales. Pour la 1<sup>ère</sup> fois, Malongo a intégré les CAP (CAP Bar-Brasserie) dans le concours !

Les sélections régionales se sont déroulées simultanément le 28 janvier dans 10 centres d'examens\*, permettant à 23 étudiants de se qualifier pour la finale à Nice les 30 et 31 mars prochains. Suite à ces épreuves, Malongo organise des formations aux qualifiés à Nice et Paris pour les préparer aux épreuves pratiques qui se dérouleront lors de la finale.

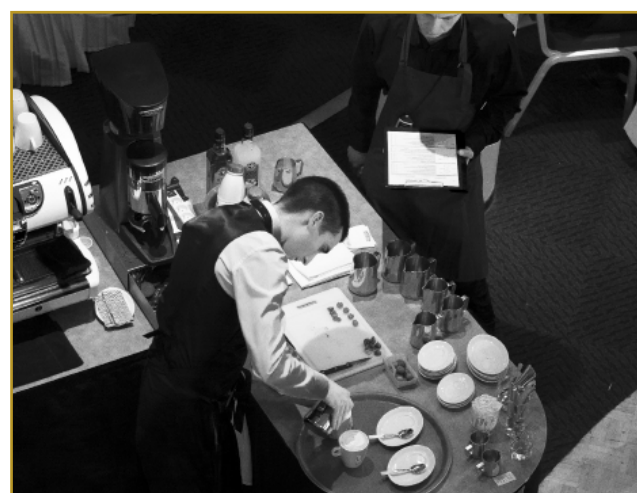
23  
ÉTUDIANTS  
DE TOUTE  
LA FRANCE

3 CAP  
10 BAC  
10 BTS

RÉGION ILE DE FRANCE : Tiphaine HERVE DU PENHOAT (lycée Albert de Mun) et Corentin GERVOIS (Lycée des Métiers de l'Hôtellerie). Repêchés : Lionor RIBEIRO et Tom BENCHOAN (Lycée J. Drouant), Justine LEBAS (Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du tourisme) - RÉGION NORD : Camille RICARDE (Lycée Hôtelier) et Morad HAMVI-FIEVET (Lycée Vauban) - RÉGION EST : Xavier MAETZ (Lycée A. Dumas) et Emilie MARTIN (Lycée professionnel Pontarcher) - RÉGION OUEST AQUITAINE : Arnaud DUVIGNEAU (Lycée de Gascogne) et Florent GUENAULT (Lycée de la Francophonie) - RÉGION BRETAGNE / NORMANDIE : Orlane PIQUENET-LEVILLAIN et Marion LEDGWAY (Lycée N.D de Nazareth) - RÉGION MIDI PYRÉNÉES : Mathilde LEFRERE (Lycée hôtelier d'Occitanie) et Aurélie LAPARRA (Lycée J. de Romas). Repêchée: Maya CREPIN-LEBLOND (Lycée Hôtelier Quercy Perigord) - RÉGION PROVENCE : Cheyenne JAUBERT (Lycée Paul Arène) et Julien RAUSSIN (Lycée Hôtelier de Marseille). Repêché : Jérémy DUCRET (Lycée Hôtelier de Marseille) - RÉGION RHÔNE ALPES : Mégane ARRAUT (lycée Hôtelier le Renouveau) - RÉGION BOURGOGNE : Rémi JACQUET (lycée le Castel). Repêchée : Mathilde VERNERET (Lycée François Mitterrand) RÉGION CÔTE D'AZUR : Clémentine LAHALLE (lycée P. Augier).

DATE DES FORMATIONS  
PRÉPARATOIRES À LA FINALE

11, 17 ET 19 FÉVRIER À PARIS  
24 FÉVRIER À LA GAUDE



# LE CONCOURS

LE CONCOURS MALONGO DU JEUNE PROFESSIONNEL DU CAFÉ A POUR VOCATION DE TRANSMETTRE ET FAIRE ÉVOLUER UN SAVOIR-FAIRE : CELUI DU CAFÉ DANS SA GLOBALITÉ.

**SON OBJECTIF:** stimuler l'inventivité des étudiants en CHR et permettre un transfert de connaissances et une circulation d'expériences.

### CONTENU ET DÉROULÉ DE LA FINALE

Deux jours de finale au cours desquels les étudiants sélectionnés suite aux épreuves régionales concourent sur 3 grandes épreuves : ÉPREUVE ORALE : réalisation et présentation de la carte des cafés, prise de commande et vente. ÉPREUVE DÉGUSTATION : cup tasting. ÉPREUVE PRATIQUE, réalisation de : 4 espressos, 2 capuccinos et 2 boissons « signature » : création des étudiants.

Un prix est attribué pour chacune de ces épreuves à la fin du concours.

Au terme de ces trois épreuves, les 3 finalistes sont annoncés pour la dernière étape appelée LA GRANDE FINALE.

Les trois meilleurs étudiants se verront passer l'ultime phase de ce concours lors d'un passage devant le jury et le public comprenant : RÉALISATION ET PRÉSENTATION de la carte des cafés, prise de commande et argumentation. CONCEPTION de 2 espresso. CRÉATION de 2 boissons signatures.

Le grand vainqueur du concours est récompensé d'un voyage, avec son professeur, dans un pays producteur.

LE DÎNER DE GALA ET LA REMISE DES PRIX !

RENDEZ-VOUS À NICE LES 30 ET 31 MARS 2016