



www.malongo.com

Ce stage concerne toutes les académies

Type de stage:

- Découverte à travers une entreprise, d'enjeux de société, de métiers et compétences associées, de pistes d'orientation pour ses élèves

Objectifs:

Torréfacteur niçois depuis 1934, Malongo est aujourd'hui le 1er intervenant des cafés biologiques et équitables. Nous proposons des crus haut de gamme, issus de plus nobles terroirs, cultivés selon des méthodes agricoles ancestrales au sein de petites plantations familiales.

Programme:

Jour 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.

Jours 2, 3 et 4 - Aspect techniques et aspects pratiques :

- l'art de l'extraction du café et la préparation du cappuccino ;
- l'entretien du matériel un gain de qualité ;
- La connaissance des matériels professionnels (moulin et machine) ;
- L'exploitation du café au sein d'un établissement (restaurant/hôtel)
- Les indispensables pour la création d'une carte des cafés.

Jour 5 (matinée) - Le café travaillé autrement :

Des visites sont prévues sur différents sites de travail selon les intervenants

VÉHICULE PERSONNEL OU DE LOCATION NÉCESSAIRE POUR LES DIFFÉRENTS DEPLACEMENTS DU GROUPE SELON LE PLANNING. IL EST RECOMMANDÉ AUX PROFESSEURS DE NE PAS RÉSERVER UN HÉBERGEMENT INDIVIDUEL (HAUTE SAISON HÔTELIÈRE DANS LA RÉGION)

IL Y A UNE SOLUTION COLLECTIVE (MAISON D'HÔTE OU LOCATION MAISON), DÉJÀ EXPÉRIMENTÉE ET DONNANT SATISFACTION EST A PRIVILÉGIÉ

Compétences:

- Maîtriser les savoirs disciplinaires et leur didactique
- S'engager dans une démarche individuelle de développement professionnel
- Accompagner les élèves dans leur parcours de formation
- Participer à la construction des parcours des élèves
- Travailler dans une équipe pédagogique
- Coopérer au sein d'une équipe
- Coopérer avec les partenaires de l'école
- Contribuer à l'ouverture de l'établissement scolaire sur l'environnement éducatif, culturel et professionnel, local et régional, national, européen et international

Dates: du 22-06-2020 au 26-06-2020

Lieu: 1167 ROUTE ST LAURENT DU VAR
06610 LA GAUDE

Horaires: 9h/17h

Nombre de places: 6

Public:

- Personnel enseignant
Economie et gestion

- Autres Personnels

Personnel enseignant du supérieur (BTS, CPGE, IUT)

Etablissements:

Lycée d'enseignement général et technologique, Lycée professionnel et SEP

Formation de formateurs: Oui

Niveau de formation: Très élevé

Prerequis:

STAGE DESTINÉ UNIQUEMENT AUX ENSEIGNANTS EN HÔTELLERIE ET EN RESTAURATION. CONNAISSANCES SUR LA CULTURE ET LA PRATIQUE DU CAFÉ AINSI QUE LE SERVICE DES BOISSONS EN RESTAURATION/HÔTELLERIE

Indispensable:

MOTIVATION, VOLONTÉ D'APPRENDRE DES NOUVELLES TECHNIQUES ET OUVERTURE D'ESPRIT