

CONCOURS

Jeune Professionnel du Café

Malongo



RÈGLEMENT
CONCOURS MALONGO

XXVIème EDITION

NICE – 1^{er} et 2 AVRIL 2020

SOMMAIRE

	PAGE
PREFACE	3
DOSSIER D'INSCRIPTION	4 – 6
SUPPORTS PREPARATION CONCOURS	6
DEROULEMENT EPREUVES REGIONALES JEUDI 30 JANVIER 2020	7
ANNONCE RESULTATS & REPECHAGES	7-8
PRISE EN CHARGE REGIONALES	8
DATES A RETENIR	9
FICHE D'INSCRIPTION (A REMPLIR & A ENVOYER)	10
DEROULEMENT DE LA GRANDE FINALE (A NICE)	11 – 18
○ ACCUEIL ARRIVEE & ENTRAINEMENT PRATIQUE ELEVES	11
○ EPREUVES DU MERCREDI 1 ^{ER} AVRIL	11 – 13
○ EPREUVES DU JEUDI 2 AVRIL	13
○ ANNONCE FINALISTES	13
○ EPREUVE DEVANT LE GRAND JURY	13 – 15
DOTATIONS GAGNANTS & PRIX ACCESSOIRES	15 – 16
PRISE EN CHARGE (HEBERGEMENT, RESTAURATION & DEPLACEMENTS)	17
ASSURANCE, PUBLICITE & DROITS D'IMAGE	18
ANNEXES – FICHES TECHNIQUES	19 – 39

PREFACE

Créé en 1995 en partenariat avec l'Education Nationale, le Concours du Jeune Professionnel du Café est une autre voie de l'apprentissage permettant la découverte de l'univers du Café et de ses métiers.

Au fur et à mesure des éditions précédentes, le contenu du Concours JPC a régulièrement évolué afin d'être en accord avec les enseignements pédagogiques dispensés aux élèves des établissements hôteliers d'enseignement public et privé sous contrat.

Des évolutions également destinées à accompagner au mieux le développement des métiers liés au Café, comme ce fut notamment le cas en 2008 avec la refonte des épreuves pratiques du Concours afin d'être en adéquation avec l'émergence du métier de barista.

Dans cette démarche de remise en question perpétuelle et de réflexion commune avec nos partenaires, nous avons le plaisir de vous informer de la **séparation en 2 catégories du Concours JPC**, évolution effective depuis la 25^{ème} édition.

La compétition est donc distincte pour les 2 catégories suivantes :

- Catégorie CAP / BAC qui regroupera les 13 finalistes (10 BACs et 3 CAPs) qualifiés lors des épreuves régionales
- Catégorie BTS qui regroupera les 10 finalistes qualifiés lors des épreuves régionales

Le contenu des épreuves régionales comme des épreuves pratiques reste inchangé.

Seule la **Grande Finale** sur scène sera légèrement modifiée afin d'opposer **les 2 finalistes de chaque catégorie** autour du scénario suivant :

- ◆ Présentation et argumentation d'une carte des cafés lors d'un service de fin de repas (Prise en charge d'une table de 4 convives)
- ◆ Réalisation et service de 2 expressos et 2 boissons signatures aux 4 convives attablés.

Depuis la 25^{ème} édition, il y a donc 2 lauréat(e)s du Concours JPC :

- Un(e) pour la catégorie CAP / BAC
- Un(e) pour la catégorie BTS

Cette importante évolution a pour objectif de contribuer à l'égalité des chances entre les finalistes de catégories et cursus différents ; mais également de renforcer l'attrait des élèves pour le Concours JPC et donc indirectement pour le produit Café.

Nous vous souhaitons une excellente lecture !

REGLEMENT 2020

1. OBJET DU CONCOURS

C'est une compétition organisée par la Société MALONGO qui a pour but de :

- Familiariser les élèves à l'utilisation du café sous toutes ses formes et ses différentes méthodes de préparation.
- Faire connaître et présenter aux nouvelles générations les types de café produits dans les divers pays.
- Encourager la consommation responsable en tant que facteur de cohésion et de partage.
- Favoriser la connaissance et la préparation des boissons à base de café.

Le concours se déroulera en deux étapes successives :

- **Sélection régionale des finalistes** : le jeudi 30 Janvier 2020 dans 10 régions différentes
- **Grande Finale Nationale** : le mercredi 1^{er} avril et jeudi 2 avril 2020 à Nice

2. INSCRIPTIONS

Sont admis à participer, les élèves en cours d'études de tous les établissements hôteliers d'enseignement public et privé sous contrat ayant **au maximum 21 ans au 31 Décembre 2019.**

Afin de donner la même chance à tous, les inscriptions au concours sont instituées sur trois niveaux

- CAP Service & Restauration
- BAC Technologique ou BAC Professionnel
- BTS

L'établissement / école ne pourra présenter que DEUX candidats maximum par niveau et effectuera à son gré et selon ses propres critères la sélection de ses candidats.

Les qualifiés seront ensuite regroupés en 2 catégories distinctes lors de la Grande Finale Nationale des 1^{er} et 2 Avril à Nice :

- Catégorie CAP / BAC qui regroupera les 13 finalistes (10 BACs et 3 CAPs) qualifiés lors des épreuves régionales
- Catégorie BTS qui regroupera les 10 finalistes qualifiés lors des épreuves régionales
- **Nota Bene** : Les élèves en « **Mention Complémentaire** » seront incorporés comme suit selon leur dernier diplôme obtenu :
 - **Les élèves en MC diplômés d'un CAP seront intégrés au niveau CAP / BAC**
 - **Les élèves en MC diplômés d'un BAC ou d'un BTS seront intégrés au niveau BTS**

Exemple des possibilités d'inscription pour un même établissement :

NIVEAU CAP (2 élèves par établissement)

- 2 élèves en Niveau CAP

NIVEAU BAC TECHNO – BAC PRO (2 élèves par établissement)

- Soit 1 élève en Niveau Bac Techno **ET** 1 élève en Niveau Bac Pro « **OU** »
- 2 élèves en Niveau BAC TECHNO « **OU** »
- 2 élèves en Niveau BAC PRO

NIVEAU BTS (2 élèves par établissement) :

- 2 élèves en Niveau BTS

Un candidat pourra se représenter plusieurs fois, quelle que soit sa catégorie, tant qu'il n'aura pas accédé à la Grande Finale Nationale.

Les organisateurs peuvent annuler la participation de tout candidat n'ayant pas respecté le présent règlement.

Le fait d'adresser un bulletin d'inscription implique que le candidat et son établissement aient une parfaite connaissance du présent règlement, acceptent de s'y soumettre et renoncent par avance à tout recours.

I. DOSSIER D'INSCRIPTION

Le dossier d'inscription pour le concours devra comporter les documents suivants :

- ☑ **La fiche d'inscription par niveau et par élève** (avec le niveau de l'élève, son adresse, numéro de téléphone portable et adresse e-mail) ainsi que les coordonnées de son professeur.
- ☑ **Le certificat de scolarité par élève** (obligatoire).
- ☑ **Le dernier diplôme obtenu pour les élèves en « Mention Complémentaire »** (obligatoire, par scan, photo ou photocopie lisible)

Toute inscription inexacte, incomplète, illisible ou expédiée au-delà de la date prévue à cet effet, ne pourra être prise en considération et entraînera sa nullité.

Afin que l'inscription de l'élève soit valide, elle doit être envoyée dûment complétée avec l'ensemble des documents aux coordonnées suivantes :

PAR EMAIL : pwintenberger@malongo.com ou dantonetti@malongo.com

PAR COURRIER : CMC MALONGO - Service VAD à l'attention du service formation- 1167 Route de Saint Laurent du Var 06610 LA GAUDE

AUCUNE INSCRIPTION NE SERA ACCEPTÉE AU-DELÀ DE LA DATE LIMITE DU VENDREDI 06 DÉCEMBRE 2019

II. SUPPORT POUR LA PRÉPARATION DU CONCOURS

Suite à l'arrêt d'édition de l'ouvrage « La Passion du Café » de Pierre Massia, le questionnaire de l'épreuve régionale portera, à compter de l'édition 2020, sur la connaissance café en général et, en grande majorité, sur le contenu du support suivant :

- Le site internet national de ressources de la filière hôtellerie-restauration <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>
 - ⇒ Nous invitons vos élèves à parcourir le site national de ressources de la filière hôtellerie-restauration.
Les différents outils pédagogiques mis à disposition leur permettront de travailler la théorie du café d'une manière plus interactive et dynamique.

Site : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

Dossier « Le Monde des Cafés » :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1415>

Pour information, une version complète du Règlement du Concours Malongo comportant notamment les annexes détaillant les épreuves de la grande Finale à Nice sera remise à chaque candidat qualifié pour cette Finale. Un exemplaire est également disponible et consultable sur le site internet national de ressources de la filière hôtellerie-restauration <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/> dans la rubrique « Malongo - Jeune Professionnel du Café »

3. DÉROULEMENT DES ÉPREUVES RÉGIONALES le JEUDI 30/01/2020

- **Coefficient de notation** : Epreuve écrite – 90 points

Chaque professeur recevra (semaine 2/3), par e-mail la convocation à la sélection régionale selon le lieu des épreuves.

Elles se dérouleront à partir de 9h30 dans les dix centres d'examen, dont les coordonnées seront communiquées en avance à chaque établissement.

Les questions porteront sur l'histoire, la botanique, la transformation, l'utilisation de la machine et du moulin, la préparation, le service, le commerce équitable, la commercialisation et la culture générale.

Simultanément dans chaque centre d'examen régional, les participants devront répondre pendant une durée de 1h30 à une quarantaine de questions.

Le questionnaire sera conçu de façon à éviter toute ambiguïté et aura pour but de sélectionner les finalistes du concours à Nice.

3.1. PRÉSENTATION DE L'ÉPREUVE

Dans chaque centre, un représentant de MALONGO assurera la régularité des épreuves. Celles-ci se dérouleront simultanément, le questionnaire étant le même pour tous les centres.

Il sera établi par notre département formation et envoyé sous pli cacheté au représentant qui l'ouvrira en présence du corps professoral au début des épreuves.

La correction sera effectuée par notre représentant, immédiatement à la fin des épreuves, au vu d'un corrigé type*, qui lui sera adressé, toujours sous pli cacheté, et ouvert seulement à ce moment-là.

**Le corrigé type ne pourra pas être communiqué à la fin des épreuves, ce document reste la propriété intellectuelle de l'entreprise.*

3.2. NOTIFICATION DES RÉSULTATS

Les candidats et leurs professeurs seront invités à déjeuner dans l'établissement. Et les résultats seront promulgués à l'issue du repas à l'exception du niveau CAP.

NIVEAU CAP

Un classement sera établi à l'échelon national le vendredi 31 Janvier 2020, après réception de l'ensemble des copies des candidats en niveau CAP.

Les trois meilleurs élèves seront sélectionnés pour la grande finale à Nice et seront contactés par téléphone dès le vendredi 31 Janvier 2020.

NIVEAU BAC ET NIVEAU BTS

Le candidat ayant obtenu le meilleur score par centre d'examen sera qualifié pour la grande finale nationale à Nice, sous réserve de dépasser la note minimale requise, qui sera, à partir de la 26^{ème} édition, de 60 points sur 90 pour la catégorie BTS et de 50 points sur 90 pour la catégorie BAC.

- 1^{er} BAC : 1 SEUL candidat qualifié avec le score le plus élevé à partir de **50/90**
- 1^{er} BTS : 1 SEUL candidat qualifié avec le score le plus élevé à partir de **60/90**

Dans chaque centre régional, l'examineur annoncera **UNIQUEMENT** le nom de l'élève qui, dans chaque niveau (BAC et BTS), aura obtenu la note la plus élevée de sa région, sous réserve d'avoir obtenu la note minimale de 60/90 pour les BTS et 50/90 pour les BAC

Pour tous les autres élèves participants, les notes obtenues lors des épreuves régionales seront disponibles à compter du 10 février 2020 sur la page Malongo :

www.malongo.com/formation/concours.

Afin d'assurer la parfaite régularité des épreuves, un contrôle sera effectué à posteriori au siège de la CMC.

3.3. REPECHAGE

Si dans une région, un niveau BAC ou BTS n'obtient pas de finaliste, un repêchage au niveau national sera alors effectué pour la catégorie concernée. Il s'agira donc de nommer comme finalistes, le(s) candidat(s) ayant les notes les plus élevées (hors candidats déjà sélectionnés) dans ce même niveau sur l'ensemble des régions.

Il se peut donc que, pour certaines régions, aucun élève n'atteigne la note minimale (60/90 pour les BTS et 50/90 pour les BAC) et donc, qu'aucun élève ne se qualifie pour la « Grande Finale ».

Les organisateurs du Concours seront souverains de leur décision.

3.4. CONVOCATION DES FINALISTES

Les finalistes retenus pour la Finale Nationale à Nice recevront au plus tôt (semaine 6), une notification par e-mail pour l'organisation du déplacement et la prise de responsabilité civile pour toute sortie hors lycée.

Nota Bene : Depuis la 25^{ème} édition, les points obtenus lors des épreuves régionales ne sont plus pris en compte dans la notation lors de la Finale nationale.

3.5. PRISE EN CHARGE

En ce qui concerne les finales régionales, les frais de déplacement entre le lycée du candidat et le lycée qui accueille les épreuves régionales resteront à la charge de l'établissement scolaire dont est issu le(s) candidat(s).

MALONGO prendra en charge uniquement les frais de restauration (Accueil, pause petit-déjeuner et déjeuner).

DATES IMPORTANTES A RETENIR

06 décembre 2019	Clôture des inscriptions
Du 6 au 10 janvier 2020	Envoi des convocations Epreuves Régionales
30 Janvier 2020	EPREUVES REGIONALES ECRITES
10 février 2020	Publication des résultats de tous les élèves (site internet Malongo)
12 février 2020 (Nice) 12 février 2020 (Paris) 13 février 2020 (Paris) 19 février 2020 (Paris) 26 février 2020 (Paris)	Journées de formation pré-concours pour les 23 finalistes qualifiés (Inscriptions au choix) 6 candidats max par session
1-2 avril 2020 (Nice)	Finale Nationale (Nice)

FICHE D'INSCRIPTION

(à nous retourner complétée lisiblement)

EPREUVES REGIONALES DU 30 JANVIER 2020

L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

Nom de l'établissement : _____

Adresse de l'établissement : _____

Téléphone : ____/____/____/____/____

L'ELEVE PARTICIPANT

Nom : _____ Prénom : _____

Date de Naissance : ____/____/____ (JJ/MM/AAAA) Candidat ayant au maximum 21 ans au 31/12/2019.

Téléphone personnel : ____/____/____/____/____ E-mail personnel : _____

NIVEAU CAP NIVEAU BAC NIVEAU BTS Classe : _____

Dernier diplôme obtenu : _____

ATTENTION : Une copie (par scan, photo ou photocopie) du dernier diplôme obtenu est à joindre obligatoirement pour l'inscription d'élèves de « **Mention Complémentaire** »

Toute inscription inexacte, incomplète, sans le certificat de scolarité ou envoyée après le 06 décembre 2019, ne pourra être prise en considération.

L'ENSEIGNANT REFERENT (ou RESPONSABLE FORMATION) :

Nom : _____ Prénom : _____

Téléphone personnel : ____/____/____/____/____ E-mail personnel : _____

LE D.D.F.P.T. (ou anciennement Chef de Travaux) :

Nom : _____ Prénom : _____

Téléphone personnel : ____/____/____/____/____ E-mail personnel : _____

Après avoir pris totale connaissance du règlement du « Concours Malongo », je vous adresse mon bulletin de participation. Je déclare sur l'honneur l'exactitude des renseignements fournis.

Fait à :

Le :

Nom et signature précédés de la mention « *lu et approuvé* »

DEROULEMENT DE LA GRANDE FINALE NATIONALE 1 ET 2 AVRIL 2020

4. MERCREDI 1^{er} AVRIL 2020 - Lycée Paul Augier (Nice)

i. ACCUEIL DES FINALISTES

L'équipe du département formation Malongo, sera présente dans le « bureau d'accueil du concours », qui se trouve au RDC de l'hôtel Park Inn Nice.

- **Horaires de l'accueil** : De 7h00 à 10h00.

Nous invitons les élèves et leurs accompagnateurs, à se présenter lors de leur arrivée pour récupérer le dossier de « participation au Concours ».

Un tirage au sort à l'arrivée des candidats, déterminera leur ordre de passage aux épreuves de l'après midi du Mercredi 1^{er} AVRIL.

ii. ENTRAINEMENT AVANT LES EPREUVES PRATIQUES

Les élèves pourront s'entraîner sur les machines et les moulins du concours avant les épreuves pratiques de l'après-midi.

- **Inscriptions aux entraînements** : Le mercredi 1^{er} avril à partir de 7h00 à l'hôtel Park Inn Nice au « Bureau d'accueil du Concours »
- **Lieu d'entraînement** : Lycée Paul Augier (salon Baie des Anges -5^{ème} étage)
- **Horaires de l'entraînement** : De 8h30 à 12h uniquement.
- **Tenue vestimentaire élève** : Décontractée et confortable, il n'est pas nécessaire pour l'entraînement de porter une tenue professionnelle.

4.1 EPREUVES PRATIQUES

L'ouverture du concours est prévue à 14h00 et sera suivie du début des épreuves à 14h15 pour l'ensemble des candidats.

Tous les candidats se présenteront aux épreuves en tenue professionnelle et adopteront un comportement en rapport avec les exigences de la profession.

Nota Bene : L'ensemble des épreuves pratiques décrites ci-après restent identiques pour chacune des 2 catégories (CAP / BAC et BTS)

✚ ÉPREUVE PRATIQUE 1 :

Tous les élèves devront réaliser dans le temps qui leur sera imparti le choix de boissons suivantes, dans les règles de l'art et les servir au jury.

- **2 x 2 expressos** - Coefficient de notation : 50 points - coef. 2

- **2 cappuccinos** - Coefficient de notation : 60 points - coef. 2

i. Temps pour la réalisation de l'épreuve :

Mise en place : 4 minutes*

Présentation : 8 minutes

Débarrassage : 3 minutes*

Un total de 15 minutes pour le passage de chaque élève.

* Le professeur peut apporter de l'aide à l'élève pour la mise en place et le débarrassage

ii. Postes de travail et juges

Chaque poste sera monté avec deux tables et sera équipé d'une machine expresso 2 groupes, dite manuelle ou traditionnelle et d'un moulin à café manuel.

L'équipe des juges est composée du personnel de l'entreprise Malongo. Dans chaque poste de travail seront présents 2 juges sensoriels et 1 juge technique. L'ensemble sera supervisé par un juge principal.

iii. Service à la table des juges

Les candidats auront la possibilité de servir les boissons dans l'ordre de leur choix.

- Les 4 expressos suivis des 2 cappuccinos OU
- Les 2 cappuccinos suivis des 4 expressos

✚ ÉPREUVE PRATIQUE 2 :

Tous les élèves devront réaliser dans le temps qui leur sera imparti les DEUX boissons signatures, dans les règles de l'art du café et du service.

- **1 x 2 boissons signatures** - Coefficient de notation : 70 points - coef. 2

Les boissons signatures pourront être chaudes ou froides, et obligatoirement sans alcool.

Lors de cette préparation le candidat devra présenter sa carte des cafés au jury et sera interrogé sur sa boisson signature.

i. Temps pour la réalisation de l'épreuve :

Mise en place : 5 minutes*

Présentation : 10 minutes

Débarrassage : 5 minutes*

Un total de 20 minutes pour le passage de chaque élève.

* Le professeur peut apporter de l'aide à l'élève pour la mise en place et le débarrassage

ii. Postes de travail et juges

Même disposition des postes de travail que pour l'épreuve des expressos et cappuccinos.

✿ **COMMERCIALISATION CARTE DES CAFES :**

Le candidat devra se munir de DEUX cartes des cafés qu'il aura lui-même réalisées ; il devra la présenter à un jury qui notera son argumentaire commercial

- **Coefficient de notation** : 80 points - coef. 1,5

5. JEUDI 2 AVRIL 2020 - Lycée Paul Augier (Nice)

Après le petit-déjeuner, tous les candidats passeront la dernière épreuve. Début à 9h00 pour l'ensemble des candidats et leurs accompagnateurs.

Un tirage au sort à l'arrivée des candidats, déterminera leur ordre de passage aux épreuves de Dégustation.

5.1 EPREUVE DEGUSTATION

✿ *Épreuve de dégustation triangulaire (café filtre)* : Le candidat devra identifier gustativement 5 lots de 3 tasses. Dans chaque triangle, le candidat trouvera 2 tasses identiques et une tasse différente à éliminer.

- **Coefficient de notation** : 35 points - coef. 1
- **Temps de l'épreuve** : 5 minutes

5.2 ANNONCES DES DEUX ELEVES FINALISTES PAR CATEGORIE (CAP/BAC et BTS)

À l'issue du déjeuner, l'identité des deux finalistes de chacune des 2 catégories (CAP/BAC et BTS) sera annoncée. Au vu des résultats de l'ensemble des élèves, le jury sélectionnera donc les deux meilleurs élèves pour chacune des 2 catégories (CAP/BAC et BTS).

Les deux finalistes de chaque catégorie s'affronteront dans l'épreuve finale d'argumentation commerciale devant les membres du Grand Jury.

ENTRAINEMENT DES FINALISTES :

Les 4 finalistes pourront choisir par tirage au sort un coach personnel appartenant à l'équipe Barista Malongo, afin de leur permettre de se préparer avant le passage de l'épreuve.

5.3 DEVANT LE GRAND JURY – EPREUVE PRATIQUE

Il y aura donc Deux Finales (Une finale pour chaque catégorie : CAP/BAC et BTS) opposant les 2 meilleurs élèves de celles-ci sur la même épreuve décrite ci-dessous :

L'ensemble de l'épreuve se déroulera sur scène publiquement et devant le jury.

- **Coefficient de notation** : 140 points – coef. 2

L'élève portera un casque-micro sans fil afin de pouvoir argumenter auprès du jury. Il conseillera alors ses "Clients" et répondra également à deux questions qu'ils pourront lui poser au moment de leur choix.

I. SCENARIO ELEVE :

Le finaliste est mis en situation réelle d'un service de fin de repas : il devra prendre en charge une table de 3/4 convives.

- Il leur présentera la carte des cafés qu'il aura préparée,
- Réalisera l'argumentaire commercial et répondra à deux questions du jury.
- Prendra leurs commandes,
- Préparera les boissons sur le matériel mis à sa disposition
- Et enfin assurera le service de ces boissons qui devront être servies en même temps.

Il sera évalué par le Jury sur la partie commerciale et sensorielle ainsi que sur la maîtrise des arts de la table. Un juge technique international évaluera le respect des règles de l'art du café.

NOTA BENE :

Dans un souci d'équité et pour ne pas brider la créativité des cartes des cafés, le jury ne commandera que les boissons figurant ci-dessous, même si la carte en comporte d'autres:

- ✓ **2 EXPRESSOS**
- ✓ **2 BOISSONS SIGNATURES** (Présentée la veille)

II. ROLE DE L'ENSEIGNANT :

L'enseignant/accompagnateur assistera l'élève dans la préparation et le débarrassage, avant et après son passage. Il n'intervient en aucun cas lors de l'épreuve.

III. TEMPS POUR LA REALISATION DE L'EPREUVE :

Mise en place poste travail élève / enseignant	<i>4 minutes</i>
Présentation de sa carte des cafés et questions du jury	<i>5 minutes</i>
Préparation des boissons et argumentaire au jury si besoin	<i>12 minutes*</i>
Clôture de poste	<i>4 minutes</i>

* Le temps de préparation des boissons ne pourra en aucun cas dépasser le temps imparti. Au bout de 12 minutes accordées les boissons seront servies en l'état.

La grille des questions du Jury sensoriel et technique sera identique pour les deux finalistes de chacune des 2 catégories.

IV. JURYS :

i. **GRAND JURY :**

Le grand jury sera constitué par des personnalités du monde gastronomique (Non exhaustif). Le jury est souverain, ses décisions sont donc sans appel.

ii. **JURY TECHNIQUE :**

Lors de ces deux finales, un juge technique international sera présent.

iii. JURY ART DE LA TABLE :

Lors de ces deux finales, un juge art de la table sera présent.

V. APPRECIATION DU GRAND JURY :

- ✓ La présentation, la tenue générale de l'élève et la mise en valeur de ses acquis café pour séduire le jury.
- ✓ L'argumentation devant le jury des objectifs et des motivations pour la réalisation de sa carte des cafés en français ou en anglais.
- ✓ La connaissance générale des produits proposés.
- ✓ Le goût final des espressos et des boissons signatures.
- ✓ L'originalité, la créativité de la boisson signature.
- ✓ Les conseils dispensés et les accords sur les plats.
- ✓ Le sens commercial du candidat.
- ✓ Et enfin, la culture générale.

Le jury « Art de la Table » se référera aux enseignements traditionnels des arts de la table

VI. MATERIEL TECHNIQUE :

Pour la réalisation des cafés à présenter devant le jury, le candidat disposera du même matériel que celui utilisé la veille.

VII. PENALITES :

- ✓ En cas de panne momentanée du matériel, le jury technique intégrera le temps d'interruption dans sa notation finale. L'élève ne sera pas pénalisé par ce type de dysfonctionnement.
- ✓ Une erreur éventuelle du candidat ne sera pas éliminatoire mais impactera sa notation finale.

6. DOTATIONS ET PRIX

Les résultats seront proclamés lors du dîner de gala du jeudi 2 avril 2020 pour l'ensemble des élèves.

LOTS FINALISTES pour les 2 Catégories (CAP/BAC et BTS)

CATEGORIES CAP/BAC et BTS	ELEVE	ENSEIGNANT
1er PRIX	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 1200 € * Un trophée « Or » et autre ...	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 1200 € * Un trophée pour l'établissement vainqueur
2ème PRIX	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 600 € * Un trophée « Argent » et autre...	* 1 machine expresso professionnelle (1 groupe)

PRIX ACCESSOIRES

Afin de récompenser le plus grand nombre de participants, les QUATRE finalistes sont automatiquement exclus des prix accessoires.

Les prix accessoires seront remis aux meilleurs élèves peu importe leur catégorie

TOUTES CATEGORIES CONFONDUES	ELEVE	ENSEIGNANT
Prix spécial Cappuccino	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 300 € * Un trophée "Prix spécial Cappuccino" Et autres lots...	* Lot d'une machine à café et d'un coffret dégustation
Prix spécial Espresso	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 300 € * Un trophée " Prix spécial Espresso" Et autres lots...	* Lot d'une machine à café et d'un coffret dégustation
Prix spécial Boisson Signature	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 300 € * Un trophée " Prix spécial Boisson signature" Et autres lots...	* Lot d'une machine à café et d'un coffret dégustation
Prix spécial du Dégustateur	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 300 € * Un trophée " Prix spécial du Dégustateur" Et autres lots...	* Lot d'une machine à café et d'un coffret dégustation
Prix spécial Carte des Cafés	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 300 € * Un trophée " Prix spécial Carte des Cafés"	* Lot d'une machine à café et d'un coffret dégustation

La nature des prix est déterminée au moment de la rédaction du présent règlement et ne saurait faire l'objet d'aucune contestation.

Les gagnants recevront leur lot dans un délai d'environ 4/5 semaines après la fin du concours.

7. PRISE EN CHARGE :

Grande Finale Nationale à NICE (Mercredi 1^{er} et Jeudi 2 avril 2020)

Nous vous prions de bien vouloir faire les démarches nécessaires pour vos réservations d'avion ou de train, dès lors que vous aurez connaissance du résultat des finales régionales. Dès que vous avez réservé votre transport, merci de nous faire parvenir par email la fiche afin de préparer vos remboursements.

L'ensemble des frais d'hébergement et de restauration à compter du mercredi 1^{er} avril 14h00 jusqu'au vendredi 3 avril 10h00 sera pris en charge par MALONGO [un (ou des) candidat(s) et un professeur accompagnateur par lycée uniquement].

7.1. RESTAURATION : Les frais de repas seront pris en charge le mercredi 1^{er} avril au soir et le jeudi 2 avril 2020 pour la journée complète au Lycée Hôtelier Paul Augier. Également le petit déjeuner du vendredi 3 avril à l'hôtel Park Inn Nice.

Nous vous rappelons que les petits-déjeuners et les repas sont inclus, mais que tous les extras (consommations-bar, minibar, téléphone, accès internet, etc.) et autres types de repas, hors forfait, restent à votre charge.

7.2. HÉBERGEMENT : L'hébergement sera pris en charge : une chambre par élève et une chambre par professeur seront réservées pour deux nuits (nuits des 1^{er} et 2 avril) dans l'établissement hôtelier désigné ci-dessous et uniquement dans celui-ci.

Aucun remboursement ne sera effectué pour un séjour réservé dans un autre établissement.

PS : Pour les personnes arrivant la veille du concours (la journée du mardi 31 Mars 2020) les chambres ne seront pas prises en charge par l'organisation. Par contre, vous aurez un tarif négocié au prix de 85 Euros PDJ inclus pour une chambre single. Vous trouverez ci-dessous les coordonnées de l'hôtel pour vous y rendre et pour les personnes qui souhaiteront réserver la nuit du mardi.

HOTEL PARK INN - ARENAS
179, Bd René Cassin – L'Arenas
06200 NICE
Tél : 04 93 18 34 00

7.3. FRAIS DE DÉPLACEMENT : Les frais de déplacement du candidat et de son professeur seront pris en charge sur la base du tarif SNCF 2^{ème} classe sur présentation des justificatifs, au départ de la gare la plus proche de leur établissement respectif.

AVION : Pour les personnes se déplaçant en avion, les billets ne seront toutefois remboursés que sur la base du tarif SNCF 2^{ème} classe, sur présentation des justificatifs.

VOITURE : Concernant les personnes dont le déplacement se fera en véhicule, les frais remboursés comprendront le péage et l'essence aller/retour, sur présentation des justificatifs sur le maximum de la base du tarif SNCF 2^{ème} classe. Si deux ou plusieurs personnes voyagent dans la même voiture, un seul trajet sera remboursé sur cette base. **(Photocopie carte grise à fournir)**

8. ASSURANCE

Chaque candidat devra être assuré personnellement en responsabilité civile, l'organisateur n'étant en rien responsable des incidents, accidents et malversations commises directement ou indirectement par les candidats en dehors de l'organisation de l'évènement.

9. PUBLICITE ET DROITS D'IMAGE

La participation au concours entraîne de la part des candidats et des accompagnateurs les cessions de droit suivants au bénéfice de la Société Organisatrice à des fins de communication liées audit concours :

- Pour ce qui concerne les images (photographies les représentants, ou toute image illustrant leurs productions, leurs réalisations, leur exploitation, leur entreprise, leur établissement, et tout autre sujet susceptible de valoriser leur participation) : la cession porte sur l'ensemble des droits conférés par le code de la propriété intellectuelle, ainsi que le droit à l'image. Les candidats certifient par ailleurs être titulaires de l'ensemble des droits applicables en la matière, y compris le droit d'auteur. Cette autorisation est donnée pour une durée de 5 ans à compter de la fourniture des images par les candidats et remis en mains propres le jour du concours.
- Par ailleurs, les finalistes pourront être filmés et photographiés par la Société Organisatrice lors du déroulement de la finale régionale du concours. Malongo reste seule juge de l'intérêt de procéder ou non à ces enregistrements, ainsi qu'à leur utilisation. En conséquence, les candidats donnent du fait de leur participation au concours leur accord sur l'enregistrement de leur image à cette occasion et sur l'utilisation de ces enregistrements par la Société Organisatrice. Ils déclarent céder leur droit d'image nécessaire à cette utilisation et ce pour une période de 5 années à compter de leur enregistrement. Les candidats déclarent à cette fin n'être liés par aucun autre contrat portant sur leur image.

ANNEXES

FICHE I

EPREUVE REALISATION EXPRESSO (pour les 2 catégories : CAP/BAC et BTS)

1. CRITÈRES DES EXPRESSO :

- entre 40 et 50ml (crème comprise)
- utilisation de +/- 8g de café par tasse
- temps d'extraction entre 20 et 30 sec.

L'usage des boutons préprogrammés est interdit. Dans le cas où ils sont utilisés, 4 points seront déduits sur l'évaluation technique. Voir section 3.7 et 3.8.

2. TIMING (Pour la préparation des boissons demandées)

Le candidat avec l'aide de son professeur* dispose de 4 minutes de mise en place, 8 minutes de présentation (pour laquelle il devra donner le top départ) et 3 minutes pour débarrasser et nettoyer le poste de travail.

Il est important que le candidat demande de lui-même le temps restant

Mise en place : 4 minutes*

Présentation : 8 minutes

Débarrassage : 3 minutes*

Un total de 15 minutes pour le passage de chaque élève.

3. CRITÈRES TECHNIQUES ET SENSORIELS POUR LES EXPRESSOS :

Le café étant fourni par MALONGO (et donc le même pour tous) ainsi que le moulin pré réglé, les éléments qui influenceront le goût seront : le dosage, le compactage/tassage et le temps d'extraction directement contrôlé par le candidat.

3.1 Nettoyer les porte-filtres avant dosage (chiffon noir)	2 pts
3.2 Moudre et doser le café à la minute	4 pts
3.3 Distribuer manuellement et correctement le café dans le porte-filtre	2 pts
3.4 Tasser à niveau et avec une force conséquente	3 pts
3.5 Rincer le groupe à vide dit flush (après enlèvement et avant insertion du porte-filtre)	2 pts
3.6 Essuyer la grille	2 pts
3.7 Insérer le porte-filtre et extraction immédiate sans utiliser les touches automatiques	2 pts
3.8 Perte raisonnable de café lors du dosage et de la distribution	3 pts

3.9 Temps d'extraction correct avec un delta de 3 secondes	5 pts
3.10 Volume de café égal dans les 2 coulées différentes	3 pts
3.11 Travail et poste de travail propres (utilisation correcte des lingettes)	5 pts
3.12 Évaluation de la crème (couleur peau de chamois/foncée/marbrée, épaisseur et consistance)	3 pts
3.13 Aspect gustatif du café (café aromatique, équilibre des saveurs)	3 pts
3.14 Service et présentation des expressos à la table des jurys	4 pts
3.15 Prestance et gestuelle du candidat	7 pts

Il n'est pas demandé de décor particulier sur la table ni d'accompagnement type mignardises.

3.1. Nettoyer les porte-filtres avant dosage

Le candidat peut faire usage d'un petit chiffon ou d'une petite brosse pour nettoyer le porte-filtre avant dosage (*pour les essuies mis à disposition se référer au point 3.11*)

3.2. Moudre et doser le café à la minute

Le réservoir de café moulu doit être vide avant le dosage. Le candidat doit allumer le moulin, moudre et doser son café à la seconde de telle sorte qu'après chaque série de dosage le réservoir de café moulu soit le plus vide possible.

3.3. Distribution correcte du café dans le porte-filtre

Il est primordial d'avoir le café moulu à niveau, bien distribué et égal en surface du porte-filtre. Les juges techniques évalueront la perte durant le dosage et l'ensemble de la présentation.

3.4. Tassage à niveau et de façon conséquente du café

Les juges évalueront de façon rigoureuse si le tassage est parfaitement à niveau dans le porte-filtre et si le style du candidat et sa manière de compacter sont à chaque fois identiques. Le candidat aura la possibilité d'utiliser soit le tasseur du moulin soit le tasseur manuel (tamper), qui sera mis à disposition le jour du concours.

3.5. Rincer le groupe (après enlèvement et avant insertion du porte-filtre)

Il est obligatoire de rincer le groupe immédiatement avant d'insérer le porte-filtre, et après l'extraction. Cette fonction se nomme le « flush ».

3.6. Essuyage de la grille

Une petite lingette sera à disposition pour nettoyer la grille avant d'y déposer les tasses.

3.7. Extraire immédiatement le café après insertion du/des porte-filtre(s)

Une fois le porte-filtre inséré sur le groupe, le barista doit immédiatement actionner la machine expresso SANS UTILISER LES TOUCHES AUTOMATIQUES.

3.8. Pertes raisonnables de café lors du dosage et de la distribution

Les juges techniques évalueront la quantité de café résiduelle dans le réceptacle de café moulu après la présentation, ainsi que la perte durant le dosage et l'ensemble de la présentation. Il est évalué comme beaucoup de perte, la moitié d'un porte-filtre.

3.9. Temps d'extraction avec un delta de 3 secondes pour tout expresso

Le temps d'extraction des expressos doit obligatoirement se situer entre 20 et 30 secondes. Le volume dans la tasse doit se situer entre 40 et 50ml (crème comprise).

Exemple : Si le temps d'extraction des deux premiers expressos est de 23 secondes les prochains peuvent avoir un temps d'extraction compris entre 20 secs et 26 secs. Ceci est un delta de + ou - 3 secondes.

3.10. Volume de café égal dans les 2 coulées différentes

Le volume de café, crème comprise, doit avoir de préférence le même volume dans les 2 extractions.

3.11. Travail propre, hygiénique, systématique et organisé

Les participants doivent travailler systématiquement de façon propre et de manière organisée. Pour ce, le candidat aura à disposition :

- 1 essuie pour le porte-filtre de couleur noire
- 1 essuie devant la machine pour le dessous des tasses de couleur foncée
- 1 essuie pour la grille de la machine de couleur foncée
- 1 pinceau pour le moulin

3.12. Évaluation de la crème (couleur peau de chamois/foncée/marbrée, épaisseur et consistance)

La couleur de la crème du café doit être de couleur « peau de **chamois** », de préférence foncée et légèrement marbrée avec une épaisseur d'au moins 2mm et consistante. Une crème de couleur noire (brûlée, sur extrait) ou encore trop claire (sous dosée) sera faiblement cotée.

Pour vérifier la consistance, une partie de la crème est levée avec le dos d'une cuillère expresso. Si la crème devient rapidement liquide au bas de la cuillère, c'est l'indication que la crème est de faible consistance.

3.13. Aspect gustatif du café (café aromatique, équilibre des saveurs)

Les juges évalueront l'équilibre entre l'amertume, l'acidité et la douceur de l'expresso. Cela dépend directement du dosage, du bon tassage et du bon temps d'extraction.

3.14. Service et présentation des expressos à la table des jurys

Les 4 expressos doivent être servis et présentés en même temps et conformément au service habituel de l'enseignement hôtelier.

3.15. Prestance et gestuelle du candidat

Les juges évalueront la prestance et la gestuelle technique du candidat. Les gestuelles devront être fluides, harmonieuses et assurées.

ELEMENTS MIS A DISPOSITION PENDANT LA DURÉE DU CONCOURS

- Les tasses pour l'expresso d'un volume maximum de 60 ml, ainsi que les sous tasses
- La machine expresso traditionnelle 2 groupes, le moulin à café traditionnel et le tasseur manuel (tamper)
- Les serviettes et essuie-main
- Le café, dans notre cas « La Grande Réserve »
- 1 pinceau pour le nettoyage du moulin
- Sucre et cuillères à moka
- Les 2 tables de travail

* ROLE DU PROFESSEUR (le mercredi 1^{er} avril 2020)

L'enseignant a la possibilité d'apporter de l'aide à son élève lors de la mise en place et du débarrassage du poste de travail.

- Préparation des outils de travail pour l'expresso et cappuccino (brocs à lait, tasses, tampers, outils de nettoyage)
- Débarrassage et clôture de poste

À aucun moment le professeur ne doit toucher la machine et le moulin (sauf clôture de poste).

Afin qu'il n'y ait pas de retard important pour les candidats, il est impératif de respecter le timing du débarrassage et ainsi rendre un espace de travail impeccable pour l'élève suivant.

À APPORTER PAR LE CANDIDAT

- L'aisance du professionnel
- Le sourire
- La bonne humeur

FICHE EVALUATION EXPRESSO

NOM-PRENOM :

NIVEAU :

Nettoyer les porte-filtres avant dosage (chiffon noir)	2 pts
Moudre et doser le café à la minute	4 pts
Distribuer manuellement et correctement le café dans le porte-filtre	2 pts
Tasser à niveau et avec une force conséquente	3 pts
Rincer le groupe à vide dit flush (après enlèvement et avant insertion du porte-filtre)	2 pts
Essuyer la grille	2 pts
Insérer le porte-filtre et extraction immédiate sans utiliser les touches automatiques	2 pts
Perte raisonnable de café lors du dosage et distribution	3 pts
Temps d'extraction correct avec un delta de 3 secondes	5 pts
Volume de café égal dans les 2 coulées différentes	3 pts
Travail et poste de travail propres (utilisation correcte des lingettes)	5 pts
Évaluation de la crème (couleur peau de chamois / foncée / marbrée, épaisseur et consistance)	3 pts
Aspect gustatif du café (café aromatique, équilibre des saveurs)	3 pts
Service et présentation des expressos à la table des jurys	4 pts
Prestance et gestuelle du candidat	7 pts
COMMENTAIRES	
TOTAL	/50 pts

FICHE II

EPREUVE REALISATION CAPPUCCINOS (pour les 2 catégories : CAP/BAC et BTS)

Le cappuccino est une boisson chaude réalisée à partir d'un espresso et de lait vaporisé à la minute. L'espresso doit être réalisé selon les critères prédéfinis dans la rubrique EXPRESSO et sera à nouveau évalué selon les mêmes règles.

Aucun ustensile ne peut être utilisé pour placer la mousse de lait au-dessus de l'espresso. Celle-ci doit être versée directement à partir du broc à lait. Cette technique s'appelle le « free pour ».

1. CRITÈRES DES CAPPUCCINOS:

- La mousse de lait doit être réalisée à la minute et être versée dans la tasse sans ustensile (versée directement à partir du broc)
- La boisson doit être chaude +/- 65 à 70°C, et doit avoir un goût bien présent de café.
- La boisson doit avoir un bord brun de +/- 1cm et le milieu blanc.
- La mousse doit avoir une épaisseur d'au moins 1,5cm exemptée de bulles, satinée et onctueuse.
L'usage des boutons préprogrammés est interdit dans le cas où ils sont utilisés, 4 points seront déduits de l'évaluation technique.

2. LA TASSE:

- La tasse à fond rond doit être en porcelaine avec anse et remplie jusqu'au bord
- La contenance doit être de 240 ml (tasse remplie à ras bord)
- Le candidat devra choisir les tasses conformes lors du temps de mise en place.

3. TECHNIQUES DE PRÉPARATION ET CRITÈRES D'ÉVALUATION :

3.1 Nettoyer le porte-filtre avant dosage	2 pts
3.2 Moudre et doser le café à la minute	3 pts
3.3 Distribuer manuellement et correctement le café dans le porte-filtre	2 pts
3.4 Tasser à niveau et avec une force conséquente	3 pts
3.5 Perte raisonnable de café lors du dosage et de la distribution	3 pts
3.6 Rincer le groupe à vide (flush) après enlèvement ou avant insertion du porte-filtre	2 pts
3.7 Essuyer la grille	1 pt
3.8 Insérer le porte-filtre et extraction immédiate sans utiliser les touches automatiques	2 pts
3.9 Temps d'extraction correct	2 pts
3.10 Purger et nettoyer le bec vapeur avant de vaporiser le lait	2 pts
3.11 Nettoyer, purger et essuyer le bec vapeur après avoir vaporisé le lait	2 pts
3.12 Broc à lait raisonnablement vide après service	2 pts
3.13 Travail et poste de travail propres (utilisation correcte des lingettes)	4 pts

Les critères d'évaluation techniques des expressos seront repris pour cette épreuve.

3.10. Purger et nettoyer le bec vapeur avant de vaporiser le lait

Avant de vaporiser le lait, le candidat doit placer la lingette autour du bec vapeur, purger (vaporiser à vide afin d'enlever l'eau stagnante) et sécher la buse vapeur avec le même essuie.

3.11. Nettoyer, purger et essuyer le bec vapeur après avoir vaporisé le lait

Après avoir vaporisé le lait, le candidat doit impérativement, et dans cet ordre, placer la lingette autour du bec vapeur, le nettoyer de haut en bas, maintenir l'essuie autour et ensuite purger à nouveau pour vider la buse vapeur d'éventuels résidus de lait.

Afin de travailler le plus proprement possible, les participants auront à leur disposition :

- 1 essuie pour le porte-filtre, 1 essuie pour la grille de la machine
- 1 essuie devant la machine pour le dessous des tasses
- 1 essuie pour la buse vapeur et 1 pinceau pour le moulin

3.12. Broc à lait raisonnablement vide après service

Après la réalisation des cappuccinos, les juges évalueront si le candidat a été économique avec le lait et, de fait, s'il ne reste pas trop de lait inutilisé dans le pichet. max. 1 cm de lait, 0 cm reçoit le maximum des points.

3.13. Travail propre, hygiénique, systématique et organisé

Les participants doivent travailler systématiquement de façon propre et de manière organisée.

4. CRITÈRES D'ÉVALUATION SENSORIELLE :

4.1 Tasses remplies jusqu'au bord	2 pts
4.2 Couleur/contraste brun – blanc	3 pts
4.3 Au minimum 1,5cm de mousse de lait	2 pts
4.4 Mousse sans bulle, compacte, lisse, satinée	4 pts
4.5 Température du cappuccino	3 pts
4.6 Goût de café bien présent, douceur, harmonie des saveurs	3 pts
4.7 Esthétique du cappuccino (Latte art)	4 pts
4.8 Service des cappuccinos à la table du jury	2 pts
4.9 Prestance et gestuelle du candidat	7 pts

4.1 Tasses remplies jusqu'au bord

Une fois le lait versé dans la tasse, celle-ci doit être remplie jusqu'au bord.

4.2 Couleur/contraste brun – blanc

Sur la surface, le cappuccino devra avoir une combinaison des couleurs du café et du lait, avec une apparence lisse et brillante. Le résultat du cappuccino visuellement correct s'évalue uniquement à la surface. Il faut chercher un contraste entre la couleur de la crème tout autour du bord de la tasse. (Note : Il n'est pas acceptable qu'un cappuccino soit couvert avec des épices et/ou poudres.)

4.3 Épaisseur de la mousse

En utilisant une cuillère, les juges sensoriels vont délicatement et rapidement pousser la mousse pour avoir une perception de la profondeur et de la texture de la mousse. La mousse devra avoir au minimum 1,5 cm d'épaisseur dans le cappuccino.

La mousse doit être douce, avec une texture soyeuse et avec des microbulles uniquement.

4.4 Mousse sans bulles, compacte, lisse, satinée

La mousse de lait doit être exemptée de bulles avec une apparence lisse, brillante et satinée.

4.5 Température du cappuccino

Le cappuccino est une boisson chaude qui doit être servie à une température à laquelle il peut être bu immédiatement ; donc il ne doit surtout pas être bouillant. Le lait doit être chauffé à une température comprise entre 65 et 70°C.

4.6 Goût de café bien présent, douceur et harmonie des saveurs

Le juge sensoriel goûtera le cappuccino pour en évaluer l'équilibre. Le goût devra être un mélange équilibré entre la douceur du lait et l'expresso.

Étant donné que le café est fourni par MALONGO ainsi que le moulin préréglé, le candidat devra gérer le temps d'extraction du café ainsi que la quantité de lait et de mousse pour obtenir une belle harmonie de saveurs.

4.7 Esthétique du cappuccino

Les cappuccinos seront également évalués sur la valeur esthétique sans pour autant demander un dessin technique. Tout cappuccino servi avec de la poudre de cacao ou cannelle dessus, ne pourra être évalué et sera noté d'un zéro.

4.8 Service des cappuccinos

Les cappuccinos doivent être servis en même temps et conformément au service habituel de l'enseignement hôtelier.

4.9 Prestance et gestuelle du candidat

Les juges évalueront la prestance et la gestuelle technique du candidat. Les gestuelles devront être fluides, harmonieuses et assurées.

ELEMENTS MIS A DISPOSITION PENDANT LA DURÉE DU CONCOURS

- Les tasses pour les cappuccinos, ainsi que les sous tasses
- La machine expresso traditionnelle
- Les brocs à lait de 600 ml et le lait entier
- Le moulin à café traditionnel et le tasseur manuel (tamper)
- Les serviettes et essuie-main
- Le café, dans notre cas « La Grande Réserve »
- Le sucre

À APPORTER PAR LE CANDIDAT

- Aisance du professionnel
- Le sourire
- La bonne humeur

FICHE EVALUATION CAPPUCCINO

NOM-PRENOM :

NIVEAU:

Nettoyer les porte-filtres avant dosage (chiffon noir)	2 pts
Moudre et doser le café à la minute	3 pts
Distribuer manuellement et correctement le café dans le porte-filtre	2 pts
Tasser à niveau et avec une force conséquente	3 pts
Perte raisonnable de café lors du dosage et distribution	3 pts
Rincer le groupe à vide dit flush (après enlèvement et avant insertion du porte-filtre)	2 pts
Essuyer la grille	1 pt
Insérer le porte-filtre et extraction immédiate sans utiliser les touches automatiques	2 pts
Temps d'extraction correct	2 pts
Purger et nettoyer le bec vapeur avant de vaporiser le lait	2 pts
Nettoyer, purger et essuyer le bec vapeur après avoir vaporisé le lait	2 pts
Brocs à lait raisonnablement vides après service	2 pts
Travail et poste de travail propres (utilisation correcte des lingettes)	4 pts
Tasses remplies jusqu'au bord	2 pts
Couleur / contraste brun – blanc	3 pts
Au minimum 1,5 cm de mousse de lait	2 pts
Mousse sans bulle, compacte, lisse et satinée	4 pts
Température du cappuccino	3 pts
Goût de café bien présent, douceur et harmonie des saveurs	3 pts
Esthétique du cappuccino (latte art)	4 pts
Service des cappuccinos à la table des jurys	2 pts
Prestance et gestuelle du candidat	7 pts
COMMENTAIRES	
TOTAL	/60 pts

FICHE III

EPREUVE REALISATION BOISSON SIGNATURE (pour les 2 catégories : CAP/BAC et BTS)

**La fiche technique de la boisson signature avec la composition, doit être envoyée
au plus tard le 13 MARS 2020**

1. DEFINITION DE LA BOISSON SIGNATURE :

La boisson signature est une boisson sans alcool ayant un goût distinct de café.

Elle doit se présenter sous forme liquide et doit démontrer l'originalité et la créativité du candidat. Si certains éléments peuvent être préparés à l'avance (par exemple : préparation d'épices, découpe, extraits, etc.) son élaboration doit se faire obligatoirement devant les juges, tout doit être exécuté sur place, **il n'est pas accepté qu'une boisson soit préparée à l'avance.**

Le contenant (verres ou tasses), les ingrédients et la température de la boisson sont au libre choix du participant.

Aucun ingrédient ou substance, mis à part le café moulu, ne peut être mis dans le porte-filtre.

L'usage de shaker, blender, mixer, réchaud électrique est autorisé, une prise électrique sera prévue à cet effet.

Il n'est pas demandé de décor particulier sur la table ni d'accompagnements type mignardises.

2. COMPOSITION DE LA BOISSON :

Vous avez la liberté de créer votre propre boisson, tous les ingrédients devront être apportés par le candidat. Les 2 boissons signatures réalisées devront être servies aux juges dans 2 contenants distincts (verre ou tasse). Chaque boisson devra contenir au moins un espresso et ceux-ci doivent être préparés pendant la durée de l'épreuve.

Il est autorisé l'utilisation de DEUX sirops maximum lors de la préparation de la recette. Tous les ingrédients, bouteilles ou emballages composant la boisson doivent être disposés à la vue du jury.

3. TECHNIQUES DE PRÉPARATION ET CRITÈRES D'ÉVALUATION :

3.1 Nettoyer le porte-filtre	2 points
3.2 Moudre et doser le café à la minute	2 points
3.3 Distribuer manuellement et correctement le café dans le porte-filtre	1 point
3.4 Tasser à niveau et avec une force conséquente	2 points
3.5 Rincer le groupe à vide (flush) après enlèvement ou avant insertion du porte-filtre	2 points
3.6 Essuyer la grille	1 point
3.7 Extraction immédiate sans utiliser les touches automatiques après avoir inséré le porte filtre.	1 point
3.8 Perte raisonnable de café lors du dosage et distribution	2 points
3.9 Temps d'extraction corrects	2 points

3.10 Difficultés techniques d'élaboration de la recette*	5 points
3.11 Travail et poste de travail propres (utilisation correcte des lingettes)	3 points

Nous reprenons les mêmes critères d'évaluation que pour les espressos et cappuccinos sauf pour le point 3.10*

*3.10 Difficultés techniques d'élaboration de la recette

Le jury évaluera le niveau et la difficulté des techniques utilisées dans les différentes étapes d'élaboration de la recette du candidat.

4. CRITÈRES D'ÉVALUATION SENSORIELLE :

4.1 Explication et présentation de la recette	10 points
4.2 Originalité et créativité de la préparation	10 points
4.3 Mise en valeur du café, harmonie des saveurs	10 points
4.4 Aspect général de la boisson	10 points
4.5 Service des préparations à la table du jury	2 points
4.6 Prestance et gestuelle du candidat	5 points

4.1 Explication et présentation de la recette

Le candidat devra présenter sa boisson aux juges en détaillant et en expliquant le choix des ingrédients utilisés pour la création de sa recette, tout en précisant :

- Comment elle doit être dégustée (s'il faut mélanger ou pas, à quelle température la boisson se déguste etc.)
- Donner une description des saveurs présentes et du goût final recherché dans sa recette.
- La cohérence entre le nom et la composition de la recette.

4.2 Originalité et créativité de la préparation

Les juges tiendront compte de la recherche effectuée par le candidat pour créer sa boisson signature, de l'aspect visuel et de la prise de risque.

Exemple : Une boisson à base de café et de crème glacée passée au shaker aura une évaluation très faible.

4.3 Mise en valeur du café, harmonie des saveurs

Les juges tiendront compte de l'association entre le café et les ingrédients choisis par le candidat pour l'élaboration de sa recette. Si le dosage réalisé par le candidat permettra d'avoir un goût bien présent de café et une harmonie des saveurs lors de la dégustation.

4.4 Aspect général de la boisson

Le candidat devra choisir le contenant en adéquation avec sa préparation en tenant compte du volume utilisé, de la mise en valeur visuelle de sa recette, de la praticité au service et à la dégustation de sa boisson. Les décorations du contenant utilisé sont au libre choix du candidat. La décoration de table ne sera pas prise en compte par le jury.

4.5 Service des préparations à la table du jury

Les 2 boissons doivent être servies en même temps et conformément au service habituel de l'enseignement hôtelier.

4.6 Prestance et gestuelle du candidat

Les juges évalueront la prestance et la gestuelle technique du candidat. Les gestuelles devront être fluides, harmonieuses et assurées.

5. PÉNALITÉS :

Si des ingrédients autres que du café moulu sont placés dans le porte-filtre, la boisson spéciale sera notée d'un zéro pour tous les points disponibles sur les feuilles d'évaluation technique et sensorielle.

Dans le cas où chaque boisson n'a pas au moins un espresso, la boisson spéciale sera notée d'un zéro dans la grille « harmonie des saveurs » sur la feuille d'évaluation sensorielle.

Dans le cas où le candidat venait à servir une seule boisson pour les deux juges *10 points* seront déduits sur les critères d'évaluation sensorielle.

* RÔLE DU PROFESSEUR (le mercredi 1^{er} avril 2020)

L'enseignant a la possibilité d'apporter de l'aide à son élève lors de la mise en place et du débarrassage du poste de travail :

- Mise en place des outils de travail pour la préparation de la « Boisson signature », par exemple (brocs à lait, tasses, shakers, tampers, outils de nettoyage)
- Le débarrassage et la clôture de poste.

À aucun moment le professeur ne doit :

- Participer à la préparation des boissons
- Toucher la machine à café et le moulin (sauf clôture de poste).

Afin qu'il n'y ait pas de retard important pour les candidats, il est impératif de respecter le timing du débarrassage et ainsi rendre un espace de travail impeccable pour l'élève suivant.

ELEMENTS MIS A DISPOSITION PENDANT LA DURÉE DU CONCOURS

- Le matériel de cuisson et mixage, les serviettes et essuie-main, 2 cuillères à entremets
- Les pichets à lait pour faire mousser le lait
- La machine à café, le moulin à café traditionnel et le café, dans notre cas « La Grande Réserve »
- Le tasseur manuel (tamper), le lait entier, le sucre
- L'usage de shaker, blender, mixer, réchaud électrique est autorisé, une prise électrique sera prévue à cet effet

FICHE EVALUATION BOISSON SIGNATURE

NOM-PRENOM :

NIVEAU:

Nettoyer les porte-filtres avant dosage (chiffon noir)	2 pts
Moudre et doser le café à la minute	2 pts
Distribuer manuellement et correctement le café dans le porte-filtre	1 pt
Tasser à niveau et avec une force conséquente	2 pts
Rincer le groupe à vide dit flush (après enlèvement et avant insertion du porte-filtre)	2 pts
Essuyer la grille	1 pt
Extraction immédiate sans utiliser les touches automatiques après avoir inséré le porte filtre.	1 pt
Perte raisonnable de café lors du dosage et de la distribution	2 pts
Temps d'extraction corrects	2 pts
Difficultés techniques d'élaboration de la recette	5 pts
Travail et poste de travail propres (utilisation correcte des lingettes)	3 pts
Explication et présentation de la recette	10 pts
Originalité et créativité de la préparation	10 pts
Mise en valeur du café, harmonie des saveurs	10 pts
Aspect général de la boisson	10 pts
Service des préparations à la table du jury	2 pts
Prestance et gestuelle du candidat	5 pts
COMMENTAIRES	
TOTAL	/70 pts

FICHE TECHNIQUE « BOISSON SIGNATURE »

(A nous envoyer avant le 13 mars 2020)

Nom/ Prénom de l'élève : _____

LE NOM DE VOTRE « BOISSON SIGNATURE »

.....

LISTE DES INGREDIENTS :

Le nombre des ingrédients utilisés dans la recette ne peut pas comprendre plus de DIX composants, café y compris et de DEUX sirops max. Tous les ingrédients et contenants utilisés sont au libre choix du participant

INGREDIENTS	VOLUME/POIDS	INGREDIENTS	VOLUME/POIDS
1.		2.	
3.		4.	
5.		6.	
7.		8.	
9.		10.	

INSTRUCTIONS DETAILLEES DE LA PREPARATION :

Merci de nous indiquer le matériel nécessaire à votre préparation que vous ne pourrez apporter vous-même lors de la finale. Ceci afin de valider la possibilité de sa mise à disposition sur place au lycée Paul Augier de Nice :

-
-
-
-
-

Après avoir pris totale connaissance du règlement du « Concours du jeune Professionnel de café ».

Fait à : _____ Le _____

Nom et signature précédés de la mention « lu et approuvé » :

FICHE IV

COMMERCIALISATION CARTE DES CAFES (pour les 2 catégories : CAP/BAC et BTS)

1. OBJECTIF DE L'ÉPREUVE

Alors que l'épreuve écrite régionale sert à tester les connaissances théoriques des candidats relatives au café, l'épreuve de commercialisation a pour objectif d'évaluer leur capacité à mobiliser ces connaissances en caféologie lors d'une épreuve pratique de service des clients. Chacun des candidats présente sa propre carte des cafés à deux membres du jury lors d'une mise en situation réelle. Les membres du jury sont attablés et jouent le rôle de clients d'un restaurant arrivant à la fin de leur déjeuner.

Pour les candidats, l'exercice consiste à utiliser leur connaissance en botanique, torréfaction, préparation et service du café afin de mettre en valeur ce produit auprès des convives.

Selon les clients cela peut passer par le conseil, l'orientation vers un choix de café, l'information et les réponses aux éventuelles questions. Ils sont évalués sur leur aptitude à transmettre de l'intérêt pour le café, à éveiller la curiosité des convives sur ses propriétés et à améliorer ainsi l'expérience de repas des clients.

Le savoir-faire de service et les connaissances en caféologie ainsi évalués correspondent à des compétences attendues sur le terrain et directement applicables dans la plupart des établissements de restauration.

Une question simple en anglais sera également posée au candidat par le jury afin de créer un bref échange.

2. LE SUPPORT : CARTE DES CAFES

L'élève sélectionné se rendra au concours muni de DEUX exemplaires d'un projet de carte des cafés qu'il aura lui-même réalisé. Ce même support servira lors de deux épreuves distinctes du concours : l'épreuve de commercialisation et la finale. Les contraintes techniques relatives à l'élaboration de la carte des cafés sont listées dans l'encadré suivant.

CONTRAINTES TECHNIQUES POUR LA CREATION ET LA REALISATION DU SUPPORT :

La carte doit :

- Inclure les éléments suivants :
 - Le nombre maximum de cafés présentés est de HUIT, comportant obligatoirement un décaféiné. Une carte comportant un café et un décaféiné peut ainsi être présentée.
 - Un choix de boissons froides à base de café avec ou sans alcool (libre choix de l'élève)
 - Un choix de boissons chaudes à base de café avec ou sans alcool (libre choix de l'élève)

- La boisson signature du candidat précédée de la mention « Le choix du barista ». Le candidat sera amené à réaliser cette boisson devant le jury sensoriel en épreuve Barista et devant le grand jury si il ou elle accède à la finale.
- La carte doit être réalisée sur un support matériel (hors format numérique)
- La carte doit comporter les indications relatives au candidat (nom, prénom et établissement d'appartenance de l'élève)
- La thématique de la carte des cafés est au libre choix du candidat.

NB : La carte des cafés devra être fonctionnelle et utilisable dans un établissement professionnel

Le respect de ces contraintes techniques est la condition nécessaire à l'évaluation des participants sur une base commune et fait l'objet de plusieurs points de l'épreuve de commercialisation.

3. DEROULEMENT DE L'ÉPREUVE

L'épreuve, chronométrée, dure 10 minutes au total. Chacun des candidats passe devant deux membres du jury jouant le rôle de clients. Les membres du jury sont attablés à une table dressée. Le chronomètre pour l'épreuve démarre lorsque le ou la candidat(e) arrive à leur table pour prendre la commande. En 6 à 7 minutes, il ou elle devra :

- a. Présenter la carte de manière concise, en expliquer le contenu
- b. Guider les clients dans leurs choix
- c. Finaliser la commande dans le temps imparti et lorsque cela lui semble opportun
- d. Il restera ensuite 3 à 4 minutes pour répondre à quelques questions additionnelles tirées au sort ainsi qu'à une question simple en anglais.

Le jury jouant le rôle de clients, changera de scénario à chaque épreuve et pourra se montrer tour à tour : hésitant ou non sur son choix, amateur de café ou non, et avec différents niveaux de connaissance en terme d'information sur le café.

CRITERES DETAILLES DE NOTATION DE L'ÉPREUVE

SUPPORT : CARTE DES CAFES			
Pertinence de l'offre proposée	Cohérence des crus de café choisis	/2	/5
	Cohérence des boissons à base de café et de la boisson signature	/1	
	Harmonie de l'ensemble	/2	
Fonctionnalité pour les clients	Lisibilité globale de la carte seule	/3	/5
	Descriptions et informations pertinentes pour faire son choix	/2	
Fonctionnalité pour les professionnels	Carte organisée, claire à présenter	/2	/4
	Conseil au client facilité par des descriptions concises	/2	
Qualité de la rédaction	Orthographe, grammaire correcte	/3	/6
	Vocabulaire adapté	/3	
Qualité de la réalisation	Esthétique globale : finitions, harmonie des couleurs, mise en page	/3	/5
	Originalité, créativité	/2	
SUBTOTAL			/25
SAVOIR – FAIRE : LE SERVICE			
Présentation de la carte	Clarté et concision de la présentation	/3	/5
	Mise en valeur de l'offre	/2	
Argumentaire	Position de conseil, d'expertise sur les produits	/3	/8
	Pertinence des arguments	/5	
Prise de commande	Faculté de persuasion	/5	/7
	Prise de commande effective : reformulation, efficacité et capacité à conclure la vente	/2	
Aisance dans l'interaction de service	Clarté et audibilité de l'expression orale	/4	/10
	Richesse du vocabulaire	/2	
	Capacité à transmettre de l'intérêt, à éveiller la curiosité	/4	
SUBTOTAL			/30
SAVOIR : CONNAISSANCES GENERALES			
Caféologie : culture générale du café	Réponses aux 4 questions (4 points par bonne réponse)	/16	/25
	Points bonus si compléments d'informations intéressants lors de l'épreuve de service ou des questions	/4	
Maîtrise de l'anglais	Compréhension, grammaire, richesse du vocabulaire	/5	
SUBTOTAL			/25
TOTAL CARTE CAFES			/80

FICHE V

ÉPREUVE DEGUSTATION TRIANGULAIRE (pour les 2 catégories : CAP/BAC et BTS)

La méthode filtre est une opération qui consiste à faire passer doucement de l'eau chaude à travers une mouture grossière. Cette méthode permet de faire ressortir et déceler beaucoup d'arômes et de saveurs.

L'arôme est l'ensemble des parfums qui se dégagent de la tasse ; le corps est la douce perception qui passe entre la langue et le palais.

Au même titre que le vin, la dégustation du café amène à boire de manière consciente et à voyager à travers les sens dans le but de reconnaître les composantes et de comprendre la raison du goût.

1. BUT DE L'ÉPREUVE:

5 lots de 3 tasses seront disposés sur une table devant le candidat. Dans un lot, 2 tasses sont identiques, 1 est différente (marquée par une croix en dessous de la tasse). Avec ses aptitudes d'odorat, de goût, de mémorisation et de concentration, le candidat identifiera et séparera la tasse qui est différente des deux autres.

Il n'est pas demandé au candidat de définir l'origine du cru, mais d'utiliser ses capacités à différencier les goûts dans un test triangulaire.

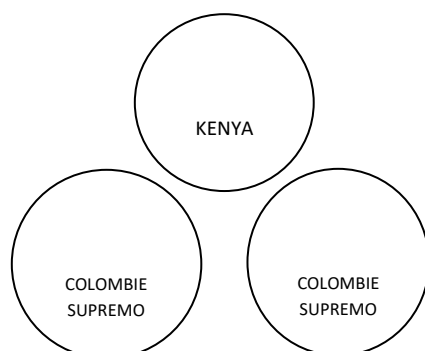
- Coefficient de notation : 35 points - coef. 1
- Temps de l'épreuve : 5 minutes

2. CRITÈRES DES CAFÉS:

Les cafés utilisés pour l'épreuve sont des cafés de pure origine de tous continents qui seront identiques pour tous les participants.

Les cafés sont préparés en méthode filtre avec un ratio de 60 grammes de café pour 1 litre d'eau avec une température d'extraction comprise entre 92 et 96°C avec une durée d'extraction entre 4 et 6 minutes.

Exemple :



3. LA TASSE :

Les cafés sont présentés dans une tasse en porcelaine. La quantité de café peut éventuellement varier, mais n'excédera pas 200 ml.

4. DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE :

- Les tasses sont déposées en même temps devant les candidats.
- Les cafés sont identiques pour tous les candidats, mais sont disposés dans un ordre différent afin d'éviter de se laisser influencer par les autres candidats.
- Le juge principal donne le top départ pour le chronomètre, il est formellement interdit au candidat de s'approcher des tasses avant cela, il serait tout de suite disqualifié.
- Le candidat doit identifier et pousser nettement en avant la tasse différente **sans la soulever**. Il est tout à fait possible que le candidat modifie son choix tant que le timing le lui permet.
- Une fois que le candidat juge avoir fini, il doit clairement dire « time » au juge qui arrêtera le chronomètre. ***À partir de ce moment il est interdit de toucher ou de s'approcher des tasses, ceci peut être un motif de disqualification.***

Pour la dégustation, il est possible d'utiliser la cuillère de dégustation mise à disposition ; de l'eau est également disponible afin de se rincer la bouche ainsi qu'un crachoir.

Le juge vérifie les résultats devant le candidat, la tasse avec une croix dessous est bien celle différente des 2 autres.

5. CRITERES DE CLASSIFICATION

Le classement sera effectué en fonction du plus grand nombre de tasses correctement identifiées. En cas d'égalité, le temps le plus court désigne les finalistes et le gagnant.

5.1 ORDRE DE PASSAGE

Rendez-vous à 9h 00 le jeudi 2 avril au Restaurant La Capelina (4^{ème} étage) pour le tirage au sort de l'ordre de passage.

5.2 TOUR QUALIFICATIF

Tous les candidats devront identifier 5 lots de 3 tasses. A l'issue de cette épreuve, **les 2 MEILLEURS dégustateurs de niveau CAP/BAC et BTS** seront qualifiés pour la finale de l'épreuve de dégustation.

5.3 FINALE

Les scores sont remis à zéro pour ces QUATRE finalistes qui devront à nouveau identifier 5 lots de 3 tasses afin de désigner le « grand vainqueur » et le « classement final ».

Le vainqueur de l'épreuve, laissera son titre au DEUXIEME si elle / il accède à la Grande Finale de sa catégorie.

6. TEMPS IMPARTI :

Le candidat dispose de 5 minutes maximum, pour identifier dans les 5 lots de tasses, la tasse différente des 2 autres.

Le juge donne le top départ et le candidat doit clairement dire « time » pour arrêter le chronomètre. Tant que le candidat n'annonce pas l'arrêt, le chronomètre continue à tourner.

7. CONSEILS PRATIQUES :

S'exercer uniquement avec des cafés de pure origine de différentes régions, pour vous permettre de mieux reconnaître les nuances.

- Toujours travailler avec une mouture filtre
- Respecter les ratios de mesures communiquées même si vous travaillez avec du matériel de plus petite taille.
- Avant de démarrer l'entraînement, il est conseillé de faire une mise en bouche avec un des cafés à l'aveugle.

ELEMENTS MIS A DISPOSITION PENDANT LA DURÉE DU CONOURS

- Les tasses à café en porcelaine de 200 ml
- 1 cuillère de dégustation
- 1 bouteille d'eau à température ambiante
- 1 gobelet vide pour l'utiliser comme crachoir

A l'issue de l'épreuve, le classement général final sera réévalué par catégorie afin de répartir les points comme suit :

REPARTITION DES POINTS CATEGORIE CAP/BAC

La 1 ^{ère} position	35 points pour la dégustation
La 2 ^{ème} position	30 points pour la dégustation
La 3 ^{ème} position	25 points pour la dégustation
De la 4 ^{ème} à la 6 ^{ème} position	20 points pour la dégustation
De la 7 ^{ème} à la 9 ^{ème} position	15 points pour la dégustation
De la 10 ^{ème} à la 13 ^{ème} position	10 points pour la dégustation

REPARTITION DES POINTS CATEGORIE BTS

La 1 ^{ère} position	35 points pour la dégustation
La 2 ^{ème} position	30 points pour la dégustation
La 3 ^{ème} position	25 points pour la dégustation
De la 4 ^{ème} à la 5 ^{ème} position	20 points pour la dégustation
De la 6 ^{ème} à la 7 ^{ème} position	15 points pour la dégustation
De la 8 ^{ème} à la 10 ^{ème} position	10 points pour la dégustation

NB : La 1^{ère} et la 2^{ème} place seront déterminées lors de la finale de cette épreuve de dégustation pour chacune des 2 catégories.