

En-tête de votre lettre de candidature

ACADEMIE : *Strasbourg*.....
Nom de l'Établissement : *Aristide BRIAND*.....
Adresse de l'Établissement : *12 rue du barrage / 67 300 SCHILTIGHEIM*.....
Nom du (de la) Proviseur(e) : *Eric MERRET*.....
Adresse mail : *eric.merret@ac-strasbourg.fr*.....
Nom du (de la) référent(e) du chef-d'œuvre : *Cyrille HUBER*.....
Adresse mail : *cyrille.huber@ac-strasbourg.fr*.....
Téléphone portable : *06.37.19.59.92*.....

À inclure dans votre lettre de candidature :

Classe (libellé complet) : *Terminale Bac Pro CSR (Commercialisation et Service en Restauration) TMHR 2*.....

Candidate pour le prix :

des Arts **du Commerce** de l'Engagement de l'Industrie

NOM DES ÉLÈVES

CIVILITÉ	NOM	PRÉNOM
<i>Monsieur</i>	<i>BOLOMBA</i>	<i>Isaac</i>
<i>Monsieur</i>	<i>CHENIET-CHACHOU</i>	<i>Steven</i>
<i>Mademoiselle</i>	<i>MANCHON</i>	<i>Kelly</i>
<i>Mademoiselle</i>	<i>MAZAZAYEVA</i>	<i>Rézida</i>
<i>Mademoiselle</i>	<i>MUSEMA</i>	<i>Valence</i>
<i>Monsieur</i>	<i>NIKITIN</i>	<i>Danil</i>
<i>Monsieur</i>	<i>PETROSYAN</i>	<i>Lyova</i>
<i>Monsieur</i>	<i>SAILER</i>	<i>Thibaud</i>

Lycée Aristide BRIAND

Dossier de Candidature au Concours Colbert



BAC PRO Hôtellerie-Restauration

Option : Commercialisation et Services en Restauration



Classe	Terminale MHR 2
Proviseur	Eric MERRET
Enseignants	Cyrille HUBER
	Anne LUCENA
	Bruno OERTEL

TABLE DES MATIERES

1	Lettre de candidature.....	- 3 -
2	Lettre de présentation du chef d'œuvre	- 4 -
3	Document de mise en valeur du chef d'œuvre	5
4	Lettre de présentation par l'équipe pédagogique	16
4.1	Hôtellerie-restauration.....	16
4.2	Commerce.....	17
4.3	PIPAC	18
5	Lettre de soutien de la direction de l'établissement et des responsables de la vie scolaire	19
6	Annexes.....	20
6.1	Article site cafésati.com	21
6.2	Projections de ventes	32
6.3	Etiquette de packaging.....	33

1 LETTRE DE CANDIDATURE

Madame, Monsieur,

C'est avec une grande fierté et un immense enthousiasme que je vous adresse cette lettre de candidature pour exprimer notre profonde gratitude d'avoir été choisi par nos professeurs pour représenter notre lycée dans le cadre du projet café. Nous sommes touchés par cette opportunité unique qui nous a été offerte, et nous sommes déterminés à la saisir avec tout le sérieux et l'engagement dont nous sommes capables.

Le projet café, que nous avons développé au sein de notre lycée, il incarne les valeurs d'innovation, de collaboration et de passion, en partenariat avec les autres filières de notre lycée, telles que le commerce et la biotechnologie. Nous avons travaillé sans relâche pour produire et commercialiser notre propre café. Cette réussite collective nous a profondément rendus positifs quant à nos capacités à relever les défis et à concrétiser nos aspirations. Elle témoigne également de notre engagement à valoriser les compétences de chacun et à promouvoir l'interdisciplinarité au sein de notre établissement. Nous sommes fiers de représenter notre lycée dans ce projet novateur, qui reflète l'excellence de notre formation en restauration.

C'est avec un immense honneur que nous nous engageons à porter haut les couleurs de notre établissement et à partager avec le plus grand enthousiasme notre expérience et notre savoir-faire lors de cette présentation. En vous remerciant pour la confiance que vous nous accordez, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de notre plus profonde reconnaissance.

Cordialement,

Thibaud SAILER
Responsable du projet pour les TMHR 2

2 LETTRE DE PRESENTATION DU CHEF D'ŒUVRE

Chef d'œuvre ! Quels grands mots, quelles grandes invocations. Lorsque l'on arrive comme enseignant ou comme élève, et que l'on découvre que l'on doit participer à la réalisation d'un chef d'œuvre, c'est très souvent impressionnant voire paralysant. On ne se sent en aucun cas les compétences de réaliser ou accompagner la création d'une œuvre d'art, ou du moins, de quelque chose de grandiose. Et puis... les rencontres se font, les connexions, les élèves se révèlent et la boule de neige fait sa route.

Nous ne savons pas si nous avons réalisé un « Chef d'œuvre », mais ce qui est certain c'est que ce projet nous a unis pendant deux années, nous a forcés à nous immerger dans les autres formations de notre lycée, nous a poussés à être créatifs, nous a fait travailler tous nos sens, nous a permis rencontrer Madame GRANDJEAN la ministre déléguée à l'enseignement, Monsieur FARON le recteur de l'académie de Strasbourg et les élus locaux de Schiltigheim, et tout ça pour le plaisir de partager « un BRIAND café » ! Il nous apparaît alors évident de vous emmener dans cette aventure, et d'être honorés de pouvoir prétendre à concourir au nom du lycée Aristide BRIAND pour le prix de votre fondation.

Notre chef d'œuvre réside en la création et la commercialisation d'un cru de café. Il a deux objectifs concrets : produire au sein de l'établissement un café pour notre restaurant ET valoriser et faire travailler ensemble les formations professionnelles qu'offre notre lycée, ce qui est une première.

Pour le premier objectif, le café est le dernier produit consommé lors d'un repas par la plupart des clients. Son impact est donc très important pour un établissement hôtelier. Avoir la fierté de pouvoir **produire** notre propre café en totale autonomie, en **sélectionner** les crus et en faire l'assemblage afin de pouvoir le **commercialiser** dans notre restaurant était notre objectif principal. Et nous n'y serions jamais arrivés sans la disponibilité, l'écoute et le professionnalisme de notre partenaire « Café SATI ». Par la suite, d'un point de vue commercial nous voulons pouvoir le vendre conditionné en sachet auprès de notre clientèle et du personnel de l'établissement. Les recettes nous permettront d'investir dans du matériel de conditionnement, ainsi qu'une nouvelle machine à café professionnelle pour le restaurant. Ceci est et demeure notre ambition si la rentabilité du projet est avérée.

Pour le second objectif, il nous paraissait normal de pouvoir proposer un projet qui allait unir nos trois formations et nos élèves dans un « assemblage » de compétences, et qui serait exposé et dégusté dans la vitrine de notre établissement : le restaurant d'application. Au sein du lycée, nous accueillons un public fragile, avec de nombreux élèves allophones, relevant du champ du handicap, en difficulté scolaire et il est parfois difficile de les garder impliqués. Ces formations qui pourraient fonctionner en silot de prime abord, les Périodes de Formation en Milieu Professionnel (tant en termes de calendrier que de lieux d'accueil) ne favorisent pas les connexions entre nos élèves et encore moins de lien professionnel voire inter-professionnel. Ce projet en était l'occasion. Sa visibilité et ses retombées ont même répondu au-delà de nos attentes, que ce soit envers nos élèves, mais aussi avec nos partenaires professionnels, nos élus locaux et surtout nos clients du restaurant d'application.

Lorsque nous avons été informés de l'existence du concours de chef d'œuvre de votre fondation et lorsque nous en avons lu les conditions d'inscription, il nous est apparu naturel de vous proposer ce travail favorisant le « travailler » ensemble de nos élèves, nos formations, nos enseignants, nos partenaires et notre clientèle.

Répondre aux valeurs de maîtrise, de savoir-faire, d'innovation, de travail en équipe, de sens de la solidarité, tel fut la priorité des personnes participant à ce projet. Inclure des partenaires économiques locaux tout en restant soucieux de l'environnement constituèrent d'autres enjeux majeurs. Ils ont poussé nos équipes et les élèves à se dépasser et à répondre aux attentes placées en elles.

C'est donc avec un immense plaisir et une grande fierté, mais aussi beaucoup de fébrilité, que nous avons le plaisir de vous inviter à partager notre aventure, en y mettant un grain de curiosité, rehaussé d'une intense chaleur humaine.

3 DOCUMENT DE MISE EN VALEUR DU CHEF D'ŒUVRE

Voici le diaporama de présentation que les élèves ont réalisé avec leurs professeurs afin de promouvoir et mettre en valeur leur travail au sein du lycée et des partenaires :

**UN CHEF-D'ŒUVRE
POUR CRÉER DU LIEN**

AU SEIN DU LYCÉE

**ET AVEC LE MONDE
DE L'ENTREPRISE**





PROJET YAOURT BIERE

La collaboration entre les bac pro BIT et CSR a déjà donné lieu à deux projets intéressants

En 2018-2019 : La bière et le yaourt fabriqués par les élèves de bio-industries ont été hybridés par les élèves de restauration :

Le yaourt-bière était né 📢

un produit surprenant, mais qui a fait l'unanimité

LAB
2018
2019

LAB
2020
2022



**Projet
Conserves**



En 2020-2022 Les bac BIT et CSR collaborent à nouveau.

Des conserves à base de fruits et de légumes invendus ont été imaginées, puis produites en petites séries.

Cette fois des partenaires extérieurs au lycée participent au projet :

- L'association strasbourgeoise anti-gaspillage « [les retoqués](#) ».
- Les étudiants en [Master « sciences des aliments »](#) de l'Université de Haute Alsace.

LAB
2022
2024

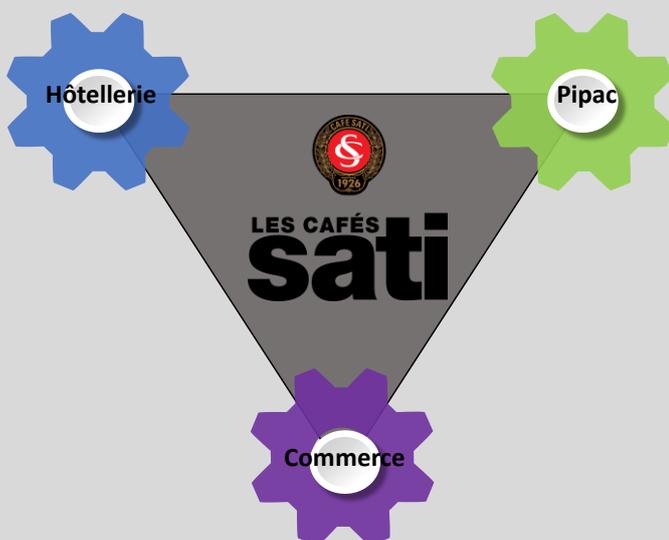


Chef d'œuvre café
TMHR 2
Session 2024

Le projet café s'inscrit dans cette dynamique d'échanges à l'intérieur du lycée et avec des partenaires locaux.



Génèse du projet

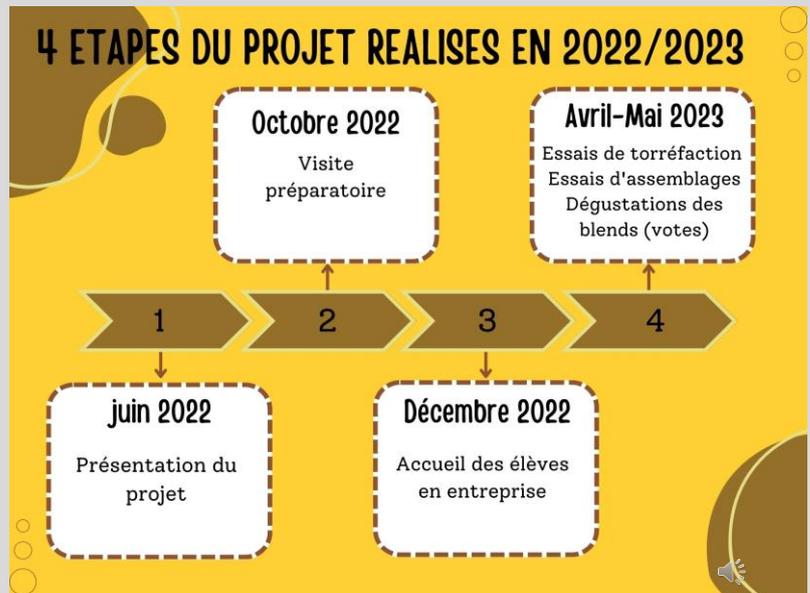


Les cafés SATI sont implantés à Strasbourg depuis plus de 95 ans. Les élèves de bio-industries y réalisent des stages en production depuis de nombreuses années.

Par ailleurs les élèves de bio et hôtellerie se rencontrent lors de cours sur la fermentation de bières par exemple.

L'idée a donc germé de **produire un café au sein même du lycée pour notre restaurant d'application** en réinvestissant les savoirs-faire appris en entreprise « Sati » et unissant les 3 formations professionnelles : **bio-tech, commerce et restauration.**





La première étape réalisée conjointement par les professeurs de biotechnologies et de services a été de définir différents axes de travail possibles autour du café : de la semence à la tasse.

Formation Hôtellerie

Formation PIPAC

juin 2022 : Axes de travail envisagés

Le caféier, traitement des cerises, Le café vert

Assemblage d'un cru

La torréfaction (transformations du grain, torréfacteur, conduite de la torréfaction)

Mouture, extraction, analyse sensorielle du café

La décaféination, la lyophilisation, le conditionnement du café



Puis nous avons défini nos attentes par rapport à l'entreprise :

Formation Hôtellerie

Formation PIPAC

Juin 2022 Collaboration avec cafés SATI – Nos attentes

Découverte de la production industrielle du café : visite d'usine

Formation à l'assemblage d'un cru de café

Formation à l'analyse sensorielle du café (boisson)

Formation à la torréfaction, conseils sur l'équipement (torréfaction, mouture, conditionnement)

Fourniture de cafés verts

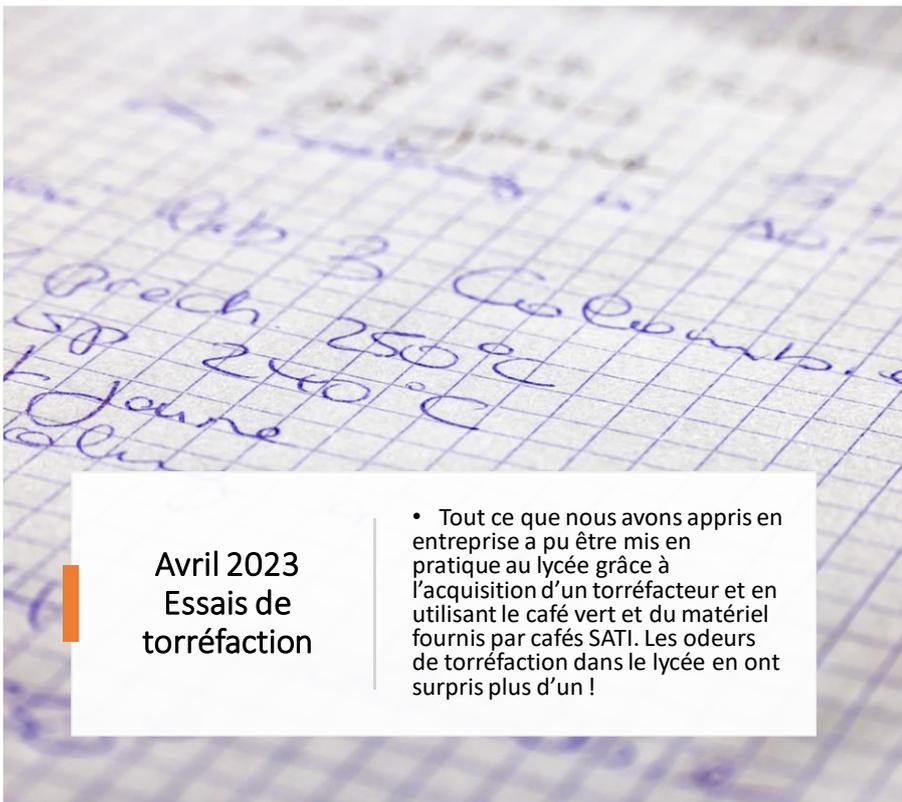




Décembre 2022-Accueil des élèves en entreprise

- Un petit groupe d'élèves des deux sections a eu la chance d'aller sur le site pour visiter l'usine : après une présentation en salle, ils ont pu découvrir la production de café et les contrôles réalisés, dont l'analyse sensorielle.





**Avril 2023
Essais de
torréfaction**

- Tout ce que nous avons appris en entreprise a pu être mis en pratique au lycée grâce à l'acquisition d'un torréfacteur et en utilisant le café vert et du matériel fournis par cafés SATI. Les odeurs de torréfaction dans le lycée en ont surpris plus d'un !





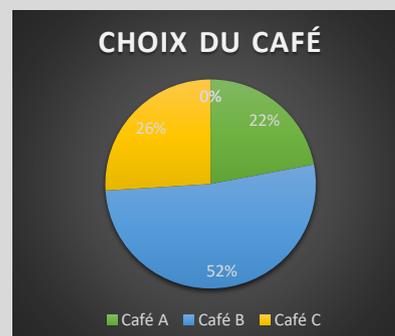
Mai 2022 : assemblage du café « Briand » et dégustation

Fiche d'analyse sensorielle comparative de café						
	Café 1	Café 2	Café 3	Café 4	Café 5	Café 6
Visuel	Intensité couleur					
	Mousse ou crème (Présence / Couleur)					
	Intensité					
Olfactif	Qualité (agréable ou non)					
	Type d'odeur					
	Intensité					
Gustatif	Qualité (agréable ou non)					
	Acide					
	Corps / Rendeur					
Final	Intensité après avoir avalé					
	Appréciation globale	1-2-3-4-5-6	1-2-3-4-5-6	1-2-3-4-5-6	1-2-3-4-5-6	1-2-3-4-5-6

- Les élèves de restauration ont utilisé les cafés produits par les élèves de bio-industries pour réaliser différents assemblages de cafés (blends) qu'ils ont dégustés.
- **Trois mélanges ont été retenus et une dégustation a été proposée aux élèves et à la communauté éducative.**



Mai 2022 : assemblage du café « Briand » et dégustation



- Plus de 45 votes ont été comptabilisés, toutes représentations confondues (enseignants, élèves, agents, direction), et ces votes se sont orientés en majorité vers.....**le café B**
- Le blend « Briand » sera composé d'une majorité de cru **brésilien**, rehaussé des saveurs de crus du **Pérou** et du **Mexique**.

Mai 2023: Venue de la Ministre Déléguée à l'Éducation



Appellation du cru Birand

Le torréfacteur SATI

Le lycée Aristide BRIAND

Plusieurs termes peuvent être utilisés pour décrire d'un café :

- Noir
- Soyeux
- Crémeux
- **Satiné**
- Grillé
- Intense
- **Brillant**
- Boisé
- Fruité
- Floral

SATI né BRIAND

Voilà **la fin de notre travail pour la partie Terminale Commercialisation et Service en Restauration**. Il ne nous reste plus à présent, qu'à attendre de pouvoir disposer de la production de café afin de le commercialiser dans notre restaurant d'application.

Adaptation et évolution du projet en 2024 pour la section « Commerce »

Nous avons eu la chance de nous voir attribuer les subventions de la région pour pouvoir acquérir notre propre torréfacteur. Ce fut un grand honneur, et cela nous a évité une longue phase de recherche de financement ou d'auto-subvention. La livraison du matériel fut longue, mais nous avons utilisé ce temps pour revoir les objectifs et activités de cette année concernant la poursuite du projet **pour la section commerce** :

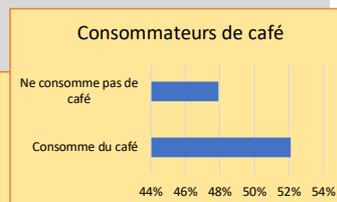
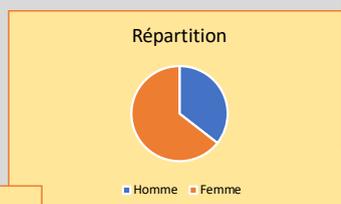
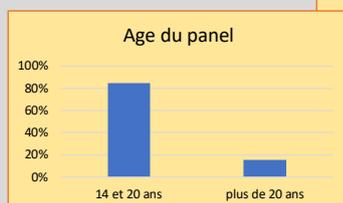
- **Octobre à novembre 2023** : Réalisation d'un questionnaire au sein du lycée et des clients, projection financière
- **Janvier 2024** : Réalisation du logo et de l'argumentaire de vente
- **Avril 2024** : Livraison du Torréfacteur
- **Juin 2024** : Première production du cru pour les examens
- **Septembre 2024** : Commercialisation du cru « Sati Né Briand »

Nous allons pouvoir lancer la première production du cru au mois de juin pour les examens. Notre objectif de commercialisation sera effectif pour la rentrée prochaine.

Octobre à novembre 2023: Questionnaire pour étude de marché

- Voici un extrait du questionnaire diffusé au sein du lycée et de nos clients. L'objectif était de prendre connaissance du panel et de son rapport au café.

Indiquez votre tranche d'âge
Consommez-vous du café ?
Si oui, combien de fois par jour vous le consommez-vous ?
A quel moment de la journée consommez-vous le café ?
Quel type de café ?
Préférez-vous un café plutôt :
Avez-vous une marque de préférence ?
Si oui, laquelle ?
Où achetez-vous votre café habituellement ?
Quel ingrédient ajoutez-vous à votre café ?
Pourquoi consommez-vous du café ?
Sur une échelle de 1 à 10 vous considérez-vous comme des amateurs de café



BILAN

Il y a 64,4% de femme et 35,6% d'homme qui ont répondu à notre sondage sur le café, 84,6% ont entre 14 et 20ans dont un peu plus de la moitié sont consommateur (52,1%) et pour la plupart jusqu'à 2 à 3 fois par jour en générale matin, midi et soir. Une grande partie des consommateurs préfèrent les capsules et les amateurs de café préfèrent le consommer en grain et moulu. Il y a plus de préférence pour le café doux (43,6%) et beaucoup moins sont ceux qui préfèrent le café corsé (14,9%). La marque la plus revenue de la part de nos consommateurs est le Nescafé, certains le mélange avec du sucre ou du lait et en général ils achètent en grande surface. Une majorité consomme le café pour son goût et pour l'énergie et pour finir sur un échelle de 1 à 10 la plupart se considèrent comme des amateurs de café à 10

Janvier à mars 2024 : travail sur les logos pour le packaging

1

SATINE
BR/AND

3

SATINE BRIAND

16

Satine
Briand

- Les élèves de commerce, guidés par leur professeur d'arts appliqués, ont travaillé sur différents logos pour pouvoir nous permettre de sélectionner celui qui ira sur l'emballage final.
- Présentation des trois ayant eu le plus de succès.

1

SatiNe
Briand

2

SatiNe
Briand

3

SatiNe
Briand



Avril 2024: Réception du Torréfacteur

- Après de longs mois d'attente et de mise aux normes pour pouvoir produire en toute sécurité, **nous réceptionnons le torréfacteur juste avant les vacances scolaires du mois d'avril.**



4 LETTRE DE PRESENTATION PAR L'EQUIPE PEDAGOGIQUE

Mesdames, Messieurs,

Afin de pouvoir prendre part à cette présentation et vous présenter les intervenants de l'équipe pédagogique, un petit mot sur les attentes de notre projet lors de sa création.

Notre projet se voulait de réunir les 3 pôles de formation professionnelles qu'offre notre établissement. Sur 3 ans, une classe de Terminale serait à chaque fois concernée par le projet :

- 2022/23 : Terminale PIPAC (1^{ère} Restauration)
- **2023/24 : Terminale Restauration (2^{nde} PIPAC, 1^{ère} Commerce)**
- 2024/25 : Terminale Commerce (1^{ère} PIPAC, Terminale Restauration)

Ayant été informés du projet de votre concours au courant du mois de mars, nous avons choisi de présenter le travail de nos élèves qui sont en terminale cette année les TMRH 2 (terminale en hôtellerie-restauration), et c'est ce qui justifie que je prends la responsabilité de présenter le projet en leur nom, au mien **Cyrille HUBER professeur en service et commercialisation**, mais aussi en celui de mes 2 collègues et de leurs élèves sans qui ce projet n'aurait pu aboutir : **Anne LUCENA professeure de Commerce** et **Bruno OERTEL professeur en PIPAC**.

4.1 HOTELLERIE-RESTAURATION

La genèse de ce projet vient de notre curiosité commune pour les boissons avec M. Oertel. Lors de ma première année au lycée en 2022, je sentis dans les couloirs de belles odeurs de céréales torréfiées et de fermentation. En poussant la porte, je vis mon collègue faire un TP sur les fermentations avec ses élèves. Il m'informe alors qu'il fait de la bière pour le lycée, mais aussi du jus de pommes et des yaourts, entre autres. Je trouve cela passionnant, surtout que nous avons un restaurant d'application et qu'il serait superbe de pouvoir faire exposer, déguster voire commercialiser ses produits auprès de notre clientèle. Nous finissons notre conversation en parlant de torréfaction de céréales puis de café. Il m'informe qu'il travaille avec les cafés SATI pour les PFMP de ses élèves.

Quelques jours plus tard, nous en discutons devant un café, et nous en arrivons à la conclusion qu'il serait génial de pouvoir faire un projet autour de café et réunissant les 3 formations de notre lycée :

- **PIPAC** pour la torréfaction du café puis son conditionnement
- **Hôtellerie-restauration** pour la composition du cru et la commercialisation au restaurant
- **Commerce** pour la réalisation de l'étude de marché, du *design* packaging et des mentions légales à affichées

Le reste de cette aventure vous est présenté dans la partie précédente alors je ne vais pas plus développer la partie visible. Mais avant de conclure, je vais parler de la partie pédagogique et de la partie humaine, qui nous ont portés sur ce projet.

Pour la partie pédagogique, ce fut une aventure professionnelle passionnante. Tant pour moi, par la formation à la torréfaction et la dégustation, que pour les élèves, avec aussi les mêmes formations et en plus l'organisation de dégustation à l'aveugle, la réalisation et l'expérimentation de torrifier différents crus, découvrir la culture et la récolte du café, apprendre à réaliser un argumentaire de vente sur leur produit. La liste est longue, et cela nous a aussi permis de travailler sur ce projet en co-intervention français et mathématiques pour les argumentaires et les prévisions de vente.

C'est un projet qui rythme aussi beaucoup mon année et qui force à travailler en étroite collaboration avec de nombreux collègues.

Mais la partie la plus enrichissante à mes yeux, fut **la partie humaine**.

Nous avons un public difficile dans le comportement et la motivation, pour plusieurs raisons que je ne développerai ici. Pouvoir leur offrir un projet où ils sont acteurs et en plus où ils doivent apprendre à coopérer les uns avec les autres, aussi bien dans leur classe qu'avec les autres classes de formation PIPAC et Commerce, fut très positifs et les a beaucoup impliqués.

Se rendre dans une entreprise industrielle aussi professionnelle que SATI, les a responsabilisés, leur a appris à prendre la parole en public pour se présenter et présenter leurs contraintes liées au projet.

Apprendre à déguster du café alors que ce n'est pas leur boisson de prédilection fut très intéressant. Seuls 3 sur 10 en buvaient les autres n'en buvaient pas ou n'aimaient pas. La plus belle surprise fut de les avoir vu tous participer aux dégustations, et d'en avoir deux d'entre eux qui ont appris à apprécier le café et à en parler autour d'eux.

Cela a aussi contribué à les valoriser dans le lycée, car ce projet a pris une belle ampleur et a été choisi par la Ministre délégué à l'enseignement qui souhaitait découvrir une formation PIPAC active dans le cadre de sa réforme sur la voie professionnelle. Ils étaient fiers de pouvoir présenter leur projet, faire déguster leur cru et leur camarade de cuisine ont préparé un buffet à déguster autour du café salé-sucré.

La finalité commerciale de notre projet fut ralentie cette année, mais ce fut pour la bonne cause. Grâce à la visibilité des actions de l'an dernier, nous avons appris que la région acceptait de nous financer notre torrificateur à la rentrée 2023. Nous avons attendu longuement sa livraison qui s'est faite en avril 2024. Nous avons beaucoup travaillé en attendant pour penser à la production et à la commercialisation une fois que nous pourrions nous y consacrer.

Je pourrais encore vous parler des lignes et des lignes entières des apports et des bienfaits de ce projet, pour ma classe et pour notre lycée. Mais il est temps de laisser la parole à mes collègues qui, pour éviter toute répétition des arguments et bénéfiques de ce travail croisé, vous feront succinctement part de leur apport de ce projet pour leur formation.

Je finirai en soulignant que nous poursuivons cette collaboration entre formations car, sur l'esprit du cru de café, nous avons créé et produit notre propre vin cette année.

Merci d'avoir pris le temps de « déguster » notre aventure.

Cyrille HUBER

4-2 COMMERCE

Lorsque mon collègue m'a évoqué le projet du « café Briand », j'ai tout de suite adhéré. C'était une excellente opportunité pour travailler de nombreuses compétences avec ma classe de commerce.

Peu d'élèves boivent du café et les recherches sur les origines et les pays producteurs ont été un plus pour leurs connaissances personnelles. De plus, le travail sur le logo (avec l'aide de leur professeure d'Arts appliqués, Madame KRIEGER), en a été facilité.

Au-delà de ça, ils ont été très surpris et se sont sentis très valorisés de voir que leur projet apparaissait sur le site internet de la société SATI.

Ce travail commun nous permet de joindre l'utile (l'apprentissage des compétences du programme) à l'agréable et revalorise la filière BAC PRO Commerce aux yeux des élèves.

Anne LUCENA

4.3 PIPAC

Le bac professionnel PIPAC forme des techniciens de fabrication pour les industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques. Le futur métier de nos élèves « PIPAC » est la conduite d'appareil de fabrication et les transformations physiques, biochimiques et microbiologiques qui opèrent lors de la fabrication des médicaments, des cosmétiques et des aliments.

La fabrication des aliments offre un champ d'investigation immense et au fil des années nous aimons découvrir de nouveaux produits : transformations du lait en yaourts, valorisation de fruits et légumes par appertisation de l'orge en bière, fermentation du chou, du raisin et maintenant, torréfaction du café.

A chaque fois, nous apprenons beaucoup, en même temps que les élèves j'ai envie de dire. A chaque fois, nous faisons de belles rencontres au sein du lycée et avec des partenaires extérieurs : étudiants, collègues, monde associatif et bien entendu monde de l'entreprise.

Avec le projet café, j'aimerais souligner les liens très forts que nous, lycée Aristide Briand, avons tissé avec l'entreprise « Cafés SATI ». Des premiers échanges jusqu'à aujourd'hui, avec l'installation du torréfacteur dans le lycée, nous avons été écoutés, accueilli, conseillé, épaulé. Ces échanges ont été un facteur essentiel de la réussite du projet café.

Bruno OERTEL

Il nous paraît important de préciser que ce projet, comme pour tout chef d'œuvre, implique bon nombre d'enseignants de matières générales de chacune de ses formations : en **français** pour les commentaires et la dégustation, en **mathématiques** pour les projections financières et les courbes de torréfaction, en **arts appliqués** pour le logo, en **histoire-géographie** pour les origines des crus et l'étude des climats.

5 LETTRE DE SOUTIEN DE LA DIRECTION DE L'ETABLISSEMENT ET DES RESPONSABLES DE LA VIE SCOLAIRE

Le lycée professionnel Aristide Briand accueille 600 élèves dans 4 filières bien différentes de prime abord : l'hôtellerie-restauration (CAP et Bac pro), les Métiers du commerce et de la vente – Accueil et Option A- (CAP et Bac pro), les biotechnologies (CAP) et la Production industrielle en pharmacologie, agro-alimentaire et cosmétologie (Bac pro).

Ce chef d'œuvre constitue au sein du lycée un enjeu et un levier majeur pour créer une culture d'établissement, une identité particulière et développer le travail inter disciplinaires des équipes en transversalité. Ainsi, depuis quelques années des projets entre les différentes filières du lycée voient le jour (projet choucroute, yaourt à la bière par exemple). **Dans ce projet qui est le résultat d'un an et demi de travail collaboratif, le marqueur fort est cette interaction** entre le monde de l'entreprise, ici Café Sati, entreprise locale qui a fourni le café vert, la collectivité territoriale de rattachement, la Région Grand Est, qui a accepté de subventionner l'achat d'un torréfacteur professionnel, les enseignants et les élèves de Terminale PIPAC pour la torréfaction, de Terminale CSR pour l'art de la dégustation et du service du café et de Terminale Métiers du Commerce et de la vente option A pour proposer une commercialisation de cette production. Dans cette dernière phase, **nous aimerions que notre partenaire Emmaüs Mundo propose notre café dans la boutique solidaire** de la commune de Schiltigheim où est implantée le lycée. Les enseignants du pôle général ont également pris part à ce projet pour développer l'argumentaire en lettres, les calculs pour les pesées en mathématiques, le packaging en arts appliqués.

Au sein du lycée, ce projet qui fait vivre une valeur comme la fraternité par notamment l'esprit collaboratif qu'il développe chez les élèves porte en lui des enjeux sociétaux. **Il favorise le vivre ensemble** que ce soit au sein de chaque classe pour lequel chaque élève apporte sa pierre de touche mais aussi entre les filières qui se découvrent les unes les autres dans un esprit de complémentarité. Ce projet vise également à développer chez les élèves des compétences psycho-sociales notamment ce qui concerne la résolution de problèmes, la prise de décision, le développement de la créativité. Ce travail favorise également l'estime de soi et la motivation des élèves. Il vise également à développer chez les élèves des compétences transversales issues notamment du RECTEC et attendues dans le monde de l'entreprise et mobilisables dans différentes situations professionnelles. Il est ainsi attendu des élèves qu'ils sachent organiser leur activité, prendre en compte les règlements, travailler en équipe par exemple mais aussi communiquer que ce soit à l'écrit et à l'oral.

L'engagement des enseignants, l'esprit collaboratif développé au sein des équipes comme chez les élèves, la créativité de tous et de chacun sont à mettre en exergue et donnent du sens aux apprentissages des élèves qui s'inscrivent dès lors dans une démarche professionnalisante et innovante.

Pour la direction et la vie Scolaire
Fabienne GSCHWIND, Provisure Adjointe

6 ANNEXES

6.1 ARTICLE SITE CAFESATI.COM

Article publié le 16 juin 2023 sur le site des cafés SATI :

<https://cafesati.com/projet-cafe-lycee-aristide-briand-avec-les-cafes-sati/>

Accueil > **Nos actualités & recettes** > **Actualités** > **Projet Café : le Lycée Aristide Briand torréfie avec Les Cafés Sati !**

Ce vendredi 16 Juin, nous avons eu l'honneur d'accueillir la Ministre de l'éducation supérieure ainsi que le Lycée Aristide Briand au sein de nos locaux dans le cadre de notre collaboration professionnelle et éducative : Le Projet Café !

Depuis maintenant 1 an, Les Cafés Sati et le Lycée Aristide Briand de Strasbourg collaborent activement afin de créer une torréfaction au sein de l'établissement scolaire. Retrouvez tout le parcours de cet échange entre apprentis et professionnels dans cet article !

La génèse du projet

Lycée Aristide Briand

Le **lycée Aristide Briand** se situe dans la périphérie de Strasbourg, à Schiltigheim. L'établissement scolaire est un **lycée professionnel**, qui offre des formations à vocation pratique et professionnalisante. Pour ce faire, le lycée propose des formations spécialisées et **travaille en étroite collaboration avec les entreprises**.

En mettant **l'accent sur la pratique et l'expérience concrète**, le lycée prépare les élèves à réussir dans leur future carrière. Le **restaurant d'application** du lycée constitue une plateforme idéale pour les étudiants souhaitant se familiariser avec les métiers de la restauration et de l'hôtellerie. Au sein de l'établissement, on retrouve ainsi plusieurs **Bacs professionnels** comme :

- Le Bac Pro Bio-Industries de Transformation (BIT)
- Le Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration (CSR)
- Le Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente (MCV)

Ces formations sont étroitement liées à l'activité et au secteur des Cafés Sati. Les élèves de la formation Bio-Industries ont également l'habitude de venir faire leurs **stages en production** au sein de l'usine de torréfaction Sati, et ce, depuis de nombreuses années.

Alors, en 2022, pour leur demande de **partenariat avec une entreprise locale**, c'est tout naturellement que le lycée Aristide Briand s'est tourné vers notre torréfaction ! Nous avons pu alors imaginer ensemble le **"Projet Café"** afin de réinvestir l'apprentissage des élèves.



Le projet "Café Aristide Briand"



Le projet « **Café Aristide Briand** » est une initiative portée par les enseignants **M. Oertel et M. Huber**. Ils ont approché les équipes de Café SATI en 2022 : il s'agissait d'explorer les conditions de faisabilité d'un projet de **conception d'un café spécifique** pour le restaurant d'application du lycée, en **impliquant les élèves dans toutes les étapes de sa création**, du choix des grains de café, en passant par la torréfaction.

Pourquoi Café Sati a pris part à cette proposition ? Nous avons la chance de pouvoir **proposer des stages** aux élèves en formations professionnelles au lycée. C'était donc une évidence pour notre entreprise de pouvoir **donner une chance supplémentaire d'apprentissage** et d'échange avec les élèves.

Nous encourageons l'emploi d'alternants et de stagiaires, car nous sommes convaincus que **l'expérience sur le terrain est essentielle**. Chez Café Sati, tout le monde a le droit à sa chance !

C'est pourquoi le projet ambitieux et original du lycée Aristide Briand a tout de suite plu au sein de l'équipe.

Les **objectifs de la production de café torréfié** avec les élèves sont divers. Il faut tout d'abord **former à la torréfaction, mais aussi à la dégustation** du café ! Ce projet professionnel ambitieux a donc été pensé et élaboré conjointement avec les attentes de l'établissement et de l'expertise des Cafés Sati.

Mise en place du Projet Café

Rencontres et formations



Une fois le projet présenté et validé par tous, la découverte de la torréfaction pouvait alors commencer ! Le but pour les élèves du lycée est de **réinvestir leur apprentissage** et l'expérience qu'ils ont pu acquérir pendant leur stage. Grâce à cela, ils seront en mesure de **s'approprier complètement le processus de torréfaction** afin d'être complètement **indépendants**.

Visite préparatoire : Octobre 2022.

Afin d'entrer dans le vif du sujet, **une première visite a été effectuée en 2022**. Les élèves des sections bio-industries et restauration sont donc venus visiter notre site et l'usine de torréfaction. Cela a permis d'échanger sur les **activités possibles** et la **faisabilité du projet**.

Les enseignants ont donc notamment pu assister à une **formation au métier de torréfacteur et à la dégustation de café**.

Accueil et formation des élèves : Décembre 2022

En fin d'année, une **visite avec les élèves** a été menée pour les former au secteur du café dans son entièreté. Le dirigeant de l'entreprise, **Nicolas Schulé**, leur a notamment présenté le **processus de production de café**, de la plantation à la tasse !

Il a également été question d'aborder tous les **contrôles réalisés au sein de l'usine**. En effet, dans l'industrie, certains critères doivent être impérativement respectés pour pouvoir mettre en vente les différents produits. Les élèves ont donc pu découvrir les différents outils de contrôles, ainsi que l'**analyse sensorielle**.

Torréfaction du café "Briand"



Après la formation en entreprise, on fait un petit bond dans le temps jusqu'à avril 2023 ; les premiers essais de torréfaction !

Nous avons **fourni le matériel** nécessaire au lycée pour que les élèves fassent leurs **premières tentatives de torréfaction** et leur **recette** de café. Cela prend en compte la mise à disposition d'un mini torréfacteur de moins d'un kilo pour les essais, ainsi que du café vert et du matériel de contrôle.

En mai 2023, après plusieurs essais, les élèves présentent leur assemblage "Briand".

Pour arriver à une proposition, les élèves ont fait **plusieurs tests** et ont fait participer les autres élèves du lycée en leur faisant déguster leurs différents **assemblages**. Un assemblage, c'est l'association de plusieurs cafés pour créer des saveurs et arômes différents à la dégustation !

Les élèves de la section bio-industrie ont donc torréfié les différents cafés verts et les élèves de la section restauration se sont chargés de faire les assemblages, les "**blends**". Après avoir sélectionné trois blends finaux, les cafés ont ensuite été **proposés à la dégustation aux élèves et à la communauté éducative**.

Avec les votes récoltés par les testeurs, le café sélectionné est donc **un assemblage d'arabicas venant du Brésil, du Pérou et du Mexique !**



De la suite dans les idées...

Le projet de torréfaction ne s'arrête pas là ! Plusieurs discussions sont en cours sur la suite du projet comme la commercialisation du café d'ici 2024 ! À terme, l'idée serait de continuer ensemble afin de **prolonger et intensifier un partenariat lycée professionnel-entreprise** qui a du sens !



Visite de Sati avec Madame la Ministre Carole Grandjean et le lycée



Pourquoi?

Le Projet Café que nous menons avec le Lycée Aristide Briand a été **remarqué par l'Éducation Nationale** du fait de son caractère original et novateur ! Ce vendredi 16 juin, **Madame la Ministre déléguée chargée de l'Enseignement et de la Formation professionnelle, Carole Grandjean**, nous ont fait l'honneur de leur visite au sein de notre torréfaction.

Madame la Ministre a mis en lumière et salué **l'initiative du lycée Aristide Briand** de Schiltigheim pour son **projet de création d'un cru de café torréfié par les élèves du lycée, destiné au restaurant d'application du lycée.**

Elle était accompagnée pour l'occasion par **Madame la Préfète de la Région Grand Est, Josiane Chevalier**, ainsi que du **Recteur de l'Académie de Strasbourg, Olivier Faron**, et de la **DASEN, Christelle Gautherot.**

Compte rendu

Cette visite a permis à notre PME familiale de **montrer notre passion et notre savoir-faire** depuis des décennies ! Une expérience très enrichissante des deux côtés qui nous permet d'être reconnus pour nos projets et nos engagements.

Madame la Ministre a pu **visiter notre usine** et **échanger avec nos collaborateurs** à propos de l'entièreté de notre activité. De l'entrepôt contenant le café vert en passant par les lignes de production, elle a pu observer tout le cheminement de la production, depuis le sac en grains jusqu'à la mise en sachet.

Elle a également pu découvrir le **processus de torréfaction** des grains de café avec notre responsable qualité **Sébastien Maurer**.

Retrouvez ci-dessous toutes les **photos de la visite de l'usine** avec toute l'équipe présente sur place et Café Sati !



Entrepôt café vert



Présentation produit en sortie de production



Rencontre employés sur la chaîne de production



Visite de l'usine



Visite et rencontre employés



Présentation du laboratoire de torréfaction



Processus de torréfaction, expliqué par N. Schulé



Présentation de la torréfaction par S. Maurer

Merci d'avoir lu cet article ! Retrouvez ici **toutes nos dernières actualités**.

Merci à Jonathan Goldmann et à Bruno Oertel pour ces belles photos !

6.2 PROJECTIONS DE VENTES

Bases consommations réelles restaurant d'application

Base estimations consommation suite au sondage

Vente des expressos			Vente de paquets de 1kg et 500g		
Quantité de café (en kg)	1	0,007	Quantité de café (en kg)	1	0,5
Quantité d'expresso produit	142,86	1	Quantité d'expresso produit		
Prix achat HT (en €)	8,00 €	0,06 €	Prix achat HT (en €)	8,00 €	4,00 €
Prix de vente HT	214,29 €	1,50 €	Prix de vente HT	16,00 €	9,00 €
Marge Brute HT	206,29 €	1,44 €	Marge Brute HT	8,00 €	5,00 €
Frais fonctionnement (22% du PV)	47,14 €	0,33 €	Frais fonctionnement (22% du PV)	3,52 €	1,98 €
Sucre HT	2,86 €	0,02 €	Sachets sous-vide	0,15 €	0,10 €
Chocolats HT	8,57 €	0,06 €	Chocolats HT	0,15 €	0,15 €
Total frais généraux	58,57 €	0,41 €	Total frais généraux	3,82 €	2,23 €
Marge Nette HT	147,71 €	1,03 €	Marge Nette HT	4,18 €	2,77 €
Kg consommé par années	15		Kg consommé par années	25	50
Coût annuel	120,00 €		Coût annuel	200,00 €	200,00 €
Bénéfices estimés	2 215,71 €		Bénéfices estimés	104,50 €	138,50 €
Bénéfices totaux estimés :	2 458,71 €				243,00 €

N.B. : Ceci reste estimatif, cela ne prend pas en compte le fait que des clients satisfaits reprennent du café à 40 %, chez nous ce taux est actuellement de 05%. Les estimations de vente de paquet sont faites sur une estimation minimale.

6.3 ETIQUETTE DE PACKAGING

SatiNe
Briand

100 % Arabica

« Fusion Latina »

Un carnaval de douceur



Café issu de la collaboration entre les cafés
Sati et le Lycée Aristide BRIAND

