

CONCOURS
Jeune Professionnel du Café

Malongo



RÈGLEMENT

CONCOURS MALONGO

30^{ème} ÉDITION

ÉPREUVES RÉGIONALES : JEUDI 25 JANVIER 2024

FINALE À NICE : 3 et 4 AVRIL 2024

SOMMAIRE

	PAGE
PRÉFACE	3
MODALITES & CONDITIONS D'INSCRIPTION	4 – 6
SUPPORTS DE PRÉPARATION AU CONCOURS	7
DÉROULEMENT ÉPREUVES RÉGIONALES JEUDI 25 JANVIER 2024	8
RÉSULTATS, REPECHAGES, CONVOCATION DES FINALISTES	9
RÉSUMÉ DE LA GRANDE FINALE (NICE)	10
DOTATIONS ET PRIX	11
ASSURANCE, PUBLICITÉ & DROIT À L'IMAGE	12

PRÉFACE

La formation est une valeur fondamentale pour Malongo et son école du café ; à la fois une conviction et un engagement intrinsèques de la marque, la formation est étroitement liée à son identité. Parce que les connaissances n'ont de sens que lorsqu'elles sont diffusées, partagées, elles demeurent un héritage ou un flambeau transmis aux nouvelles générations.

Créé en 1995 en partenariat avec l'Education Nationale, le Concours du Jeune Professionnel du Café Malongo est devenu un véritable « **VIVIER DE COMPETENCES BARISTA** ». Une alternative dans le domaine de l'apprentissage pour les élèves et les enseignants, pour explorer l'univers du café et accompagner l'émergence du métier de barista dans le milieu professionnel de l'hôtellerie et de la restauration.

Au fil des années et des éditions, le contenu du Concours a su évoluer pour être toujours en adéquation, non seulement avec les enseignements pédagogiques dispensés dans les établissements hôteliers d'enseignement, mais avec la réalité professionnelle des métiers du café.

Pour 2024, Malongo se réjouit et prépare non sans fierté une édition anniversaire, en effet Le Concours du Jeune Professionnel du Café Malongo célèbre ses 30 ans ! Une édition exceptionnelle qui réunira une nouvelle fois, élèves, enseignants, experts et professionnels autour d'une même passion, le Café et ce, en présentiel bien sûr.

Au programme cette année encore :

- L'envoi d'un kit pédagogique d'enseignement afin de faire profiter de votre passion du café à un maximum de vos élèves et de créer une dynamique autour d'elle.
- Une Finale Nationale repensée avec l'introduction de nouvelles épreuves créatives mettant en lumière, entre autres, les méthodes douces d'extraction, une tendance émergente dans le monde professionnel du café.
- Une inscription 100% digitale

Nous vous souhaitons une excellente lecture !

1/ MODALITÉS & CONDITIONS D'INSCRIPTION

Le Concours du Jeune Professionnel du Café Malongo est une compétition organisée par la Société MALONGO qui a pour but de :

- Familiariser les élèves et les établissements scolaires aux usages du café
- Explorer le café sous toutes ses formes, notamment ses différentes méthodes de préparation.
- Initier les nouvelles générations aux différents types de café cultivés au sein de nombreux et divers pays producteurs.
- Encourager la consommation responsable en tant que facteur de cohésion et de partage.
- Favoriser la connaissance et l'apprentissage de la préparation des boissons à base de café.
- Accompagner les élèves à l'émergence du métier de barista.

Le concours se déroule en deux étapes successives :

- ➔ **Sélection régionale des finalistes** : le jeudi 25 janvier 2024, dans 10 régions différentes
- ➔ **Finale Nationale** : le mercredi 3 avril et jeudi 4 avril 2024 à Nice

Les dates importantes à retenir

Réception du règlement au 22 décembre 2023	Inscriptions des établissements
22 décembre (ven) 2023	Clôture des inscriptions
Du 8 au 12 janvier 2024	Envoi des convocations « Epreuves Régionales » et des kits pédagogiques aux établissements inscrits
25 janvier (jeu) 2024	Epreuves régionales écrites (10 régions différentes)
26 janvier (ven) 2024	<ul style="list-style-type: none"> ○ Annonce résultats finalistes et repêchages (publication nationale) ○ Validation des inscriptions pour la finale nationale + Envoi du règlement
7 février (mer) 2024 - Paris 8 février (jeu) 2024 - Paris 15 février (jeu) 2024 – Paris 6 mars (mer) 2024 - Paris 14 février (mer) 2024 - Nice	Journées de formation pré-concours pour les 23 finalistes qualifiés (Inscriptions au choix) 5 candidats max par session
3 et 4 avril 2024 - Nice	Finale Nationale (Nice)

2/MODALITÉS & CONDITIONS D'INSCRIPTION

LES CONDITIONS D'ADMISSION

Le concours est exclusivement réservé aux élèves en cours d'études au sein d'un établissement hôtelier d'enseignement public et privé, sous contrat. Les candidats doivent être par ailleurs âgés de 16 à 21 ans (*21ans maximum au 31 Décembre 2023*). Pour les candidats de moins de 15 ans, une autorisation parentale sera demandée.

L'établissement ou l'école ne peut présenter que DEUX candidats maximum par niveau.

L'établissement ou l'école sélectionne librement et selon ses propres critères, ses deux candidats.

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

Attention, les élèves qualifiés lors des épreuves régionales dans ces 3 niveaux, seront, pour la grande finale, regroupés en **2 catégories distinctes**, comme suit :

- 13 finalistes (10 BACs et 3 CAPs), pour la Catégorie CAP / BAC
- 10 finalistes, pour la Catégorie BTS

*Nota Bene : les élèves en « **Mention Complémentaire** » seront intégrés selon leur dernier diplôme obtenu. Soit :*

- 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

DES EXEMPLES DE REPARTITION

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
- Soit, 2 élèves en Niveau BAC TECHNO
- Soit, 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 se réservent le droit d'annuler la participation de tout candidat ne respectant pas le présent règlement.

3/MODALITÉS & CONDITIONS D'INSCRIPTION

COMMENT S'INSCRIRE ?

NOUVEAUTE

Dans le nouveau contexte de digitalisation, nous avons aussi voulu vous apporter quelques éléments d'actualité. Toutes les inscriptions devront s'effectuer via internet, nous vous invitons à utiliser ce QR CODE ou le lien suivant :

<https://zfrmz.eu/Nyubp1TWHysUT0ydwzvc>



En cas de difficultés à remplir le dossier via internet, P. Winterberg et D ; Antonetti sont à votre disposition pour vous aider dans votre inscription.

N'hésitez pas à les contacter par email aux adresses suivantes (pwinterberger@malongo.com ou dantonetti@malongo.com).

**RAPPEL : aucune inscription ne sera acceptée au-delà de
la date limite du vendredi 22 décembre 2023**

SUPPORTS DE PRÉPARATION AU CONCOURS

LE KIT PÉDAGOGIQUE DU CONCOURS

Le café, de par sa singulière complexité, est en soi un domaine de compétence par excellence. Un idéal de qualité dont Malongo maîtrise l'enchaînement subtil de connaissances, de la plantation à la tasse.

Pour faciliter la préparation des élèves à ce concours et créer une belle dynamique au sein des établissements et de toutes les classes, Malongo met à disposition des établissements scolaires participants un kit pédagogique d'enseignement*. Ce kit permet d'aborder notamment les bases de la dégustation et de l'analyse sensorielle du café auprès des différentes classes.

Le kit comporte :

- Un assortiment de 4 boîtes de 250 g de café moulu (Arabicas)
- La description des 4 cafés sélectionnés
- Un protocole de dégustation

**Un kit d'enseignement par établissement scolaire.*

LES SITES RESSOURCES

L'épreuve régionale du concours se déroule sous la forme d'un grand questionnaire. Les questions (40) portent sur la connaissance du café en général, mais aussi la filière hôtellerie-restauration, les techniques de production, de réalisation du café et ses déclinaisons, le commerce du café etc. et bien sûr les cafés Malongo. Afin d'accompagner en amont les candidats, d'enrichir leurs savoirs, leur donner les clés pour bien préparer cette épreuve régionale nous vous invitons à consulter les corpus indiqués ci-dessous. En complément du kit pédagogique, ces différents outils mis à disposition leur permettront de travailler la théorie du café d'une manière plus interactive et dynamique.

- **Le site internet national de ressources de la filière hôtellerie-restauration**

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

- **Dossier « Le Monde des Cafés » :**

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

- **Le site internet de Malongo**

<https://www.malongo.com>

DÉROULEMENT DES ÉPREUVES RÉGIONALES

JEUDI 25/01/2024

Coefficient de notation : Epreuve écrite – 90 points

CONVOCATION

Chaque professeur référent recevra en tout début d'année (semaine 1 ou semaine 2), par e-mail la convocation aux Epreuves Régionales selon le lieu des épreuves.

DÉROULÉ

Les épreuves se dérouleront **le 25 janvier 2024 à partir de 9h15 et simultanément dans les 10 centres d'examen** en régions (*les coordonnées seront communiquées en amont à chaque établissement*).

La **durée de l'épreuve est de 1 heure** et le **questionnaire est le même dans tous les centres d'examens**. Deux représentants de Malongo seront présents dans chaque centre, et assureront la régularité des épreuves.

LE QUESTIONNAIRE

Le questionnaire est établi par le département formation de Malongo et est envoyé sous pli cacheté au représentant de l'établissement qui l'ouvrira en présence du corps professoral au début des épreuves.

Ce questionnaire compte 40 questions portant 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.

LA CORRECTION

La correction sera effectuée par les représentants Malongo, immédiatement à la fin des épreuves, au vu d'un corrigé type*, (corrigé adressé lui aussi sous pli cacheté, et à ouvrir ouvert seulement au moment de la correction)

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

PRISE EN CHARGE EPREUVES REGIONALES (frais de déplacement & repas)

Les frais de déplacement entre le lycée du candidat et le centre d'examen qui accueille les épreuves régionales sont à la charge de l'établissement scolaire dont est issu le(s) candidat(s). MALONGO prend en charge en revanche les frais de restauration (Accueil, pause petit-déjeuner et déjeuner).

RÉSULTATS, REPECHAGE & CONVOCATION DES FINALISTES

RÉSULTATS

Les candidats et leurs professeurs seront invités à déjeuner dans l'établissement.

Les résultats seront promulgués à l'issu du repas pour les niveaux BAC et BTS, le lendemain, le **vendredi 26 janvier, pour le niveau CAP**.

Jeudi 25 janvier : résultats des niveaux BAC et 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 requis de 60 points / 90 pour la catégorie BTS et de 50 points / 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**

Vendredi 26 janvier : résultats du Niveau CAP

Après la réception de l'ensemble des copies des candidats en niveau CAP, le vendredi 26 janvier 2024, un **classement sera établi à l'échelon national et les trois meilleurs élèves seront sélectionnés** pour la grande finale à Nice. Les 3 finalistes du niveau CAP seront contactés par téléphone le vendredi 26 janvier 2024.

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 « Finale Nationale ». Les organisateurs du Concours seront souverains de leur décision.

CONVOCATION DES FINALISTES

Les finalistes retenus pour la Finale Nationale à Nice recevront le 26 janvier 2024, une notification par e-mail pour l'organisation du déplacement et la prise de responsabilité civile pour toute sortie hors lycée.

Nota Bene : Les points obtenus lors des épreuves régionales ne sont pas pris en compte dans la notation lors de la Finale Nationale.

LA GRANDE FINALE NATIONALE

3 et 4 AVRIL 2024 - Nice

Nous vous informons, qu'une version complète du Règlement de la Grande Finale du Concours Malongo comportant notamment les annexes détaillant les épreuves sera remis à chaque candidat qualifié pour la GRANDE FINALE à la fin du mois de janvier 2024.

Les épreuves de la finale se dérouleront **au Lycée des Métiers Jeanne et Paul Augier à Nice.**

Les informations suivantes (horaires et déroulement de la journée), sont donnés à titre indicatifs. Nous vous communiquerons ultérieurement des données plus exactes.

DEROULEMENT DE LA 1^{er} JOURNEE - Mercredi 3 avril 2024

Matinée : Accueil des candidats et de leurs enseignants

A partir de 14h00 : Ouverture de la finale du concours Malongo

- ⇒ Réalisation et service de 4 expressos et 2 cappuccinos
- ⇒ Création de 2 boissons *Signature* en presse française pour 2 convives attablés.
- ⇒ Réalisation d'une « Cérémonie du café à la française en méthode filtration-V60 » pour 2convives

DEROULEMENT DE LA 2^{ème} JOURNEE - Jeudi 4 avril 2024

8h30 : Epreuves dégustation triangulaire élèves et professeurs (cup tasting)

A partir de 12h00 : Déjeuner et annonces de 4 finalistes à la Grande Finale

- ⇒ Accompagnement coaching des 4 finalistes
- ⇒ Grande Finale, puis délibération du Jury

19h00 – 23h00 : Soirée de Gala et remise des prix

PRISE EN CHARGE GRANDE FINALE (frais de déplacement, d'hébergement & repas)

Les frais de déplacement, frais d'hébergement et de restauration des 23 finalistes, sont pris en charge par Malongo, plus de détails seront fournis avec le règlement qui leur sera adressé en janvier 2024.

DOTATIONS ET PRIX

LOTS FINALISTES pour les 2 Catégories (CAP/BAC et BTS)			
CATEGORIES CAP/BAC et BTS	ELEVE	ENSEIGNANT	ETABLISSEMENT
1er PRIX	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 1200 €	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 1200 €	* Un trophée pour l'établissement vainqueur
	* Un trophée « Or » et autres ...		* Un KIT complet d'une cafetière CONA
2ème PRIX	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 600 €	* 1 machine expresso professionnelle (1 groupe)	* Un KIT complet d'une cafetière CONA
	* Un trophée « Argent » et autres...		

PRIX ACCESSOIRES		
<p>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</p>		
TOUTES CATEGORIES CONFONDUES	ELEVE	ENSEIGNANT
Prix spécial Cappuccino	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 300 €	* Lot d'une machine à café et d'un coffret dégustation
	* Un trophée "Prix spécial cappuccino" et autres lots ...	
Prix spécial Espresso	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 300 €	* Lot d'une machine à café et d'un coffret dégustation
	* Un trophée " Prix spécial Espresso" et autres lots ...	
Prix spécial Boisson signature	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 300 €	* Lot d'une machine à café et d'un coffret dégustation
	* Un trophée " Prix spécial Boisson Signature" et autres lots...	
Prix spécial de la cérémonie du café	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 300 €	* Lot d'une machine à café et d'un coffret dégustation
	* Un trophée " Prix spécial du Dégustateur" et autres lots...	
Prix spécial du dégustateur	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 300 €	* Lot d'une machine à café et d'un coffret dégustation
	* Un trophée " Prix spécial du Dégustateur" et autres lots...	

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

ASSURANCE, PUBLICITÉ & DROIT À L'IMAGE

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.

PUBLICITE ET COMMUNICATION

Dans le cadre de la participation au concours du jeune professionnel du café, des informations et données concernant le candidat, son référent et son établissement sont recueillies. Vous disposez à compter du 25 mai 2018 d'un droit de : demander l'accès aux données personnelles collectées vous concernant, leurs rectifications, leur effacement, la limitation du traitement ou encore le droit de vous opposer au traitement ou retirer votre consentement, et de demander la portabilité des données. Pour en savoir plus sur la gestion de ces données, veuillez consulter la politique de gestion des données personnelles.

POLITIQUE DE GESTION DES DONNEES PERSONNELLES

Dans le cadre de la participation au concours du jeune professionnel du café, des informations et données concernant le candidat, son référent et son établissement sont recueillies. Ces données sont destinées aux services habilités de la société CMC Malongo, ainsi qu'à tout tiers dont l'intervention est nécessaire au bon déroulement du concours. Elles peuvent être transmises aux sociétés qui contribuent à cet évènement, telles que celles chargées de la communication ou bien encore des dotations.

Elles sont également conservées à des fins de sécurité, afin de respecter les obligations légales et réglementaires ainsi que pour permettre de contacter d'anciens candidats dans le cadre du suivi de leur parcours.

De plus, conformément à la loi Informatique et Libertés et au RGPD, vous disposez à compter du 25 mai 2018 d'un droit de : demander l'accès aux données personnelles collectées vous concernant, leurs rectifications, leur effacement, la limitation du traitement ou encore le droit de vous opposer au traitement ou retirer votre consentement, et de demander la portabilité des données.

Vous êtes également en mesure de définir des directives relatives à la conservation, à l'effacement et à la communication de vos données à caractère personnel après votre décès.

Notre DPO (délégué à la protection des données personnelles) est joignable :

Par téléphone : 04 93 29 08 98

Par mail : rgpd@malongo.com

Par courrier : CMC Malongo

Service CDG - DPO

ZI de Carros 1ere avenue - 9e rue BP 121

06513 Carros Cedex

Vous pouvez également introduire une réclamation relative au traitement de vos données auprès de la CNIL.

