



TORREFACTEURS
DE FRANCE

Le 12 décembre 2006

EXAMEN PRATIQUE DE CAFEOLOGIE 2007
NOTE POUR LES MEMBRES DU JURY

Après les épreuves écrites, les membres du jury se réuniront pour se concerter avant le début des épreuves pratiques.

A – PREPARATION

Chaque membre recevra un dossier comprenant :

- le règlement n° 8 du 12 septembre 2006,
- la note aux membres du jury,
- la classification des goûts pour les cafés d'origine,
- autant de NOUVELLES grilles d'évaluation que de candidats ainsi qu'une seule grille récapitulative,
- une liste des candidats dont l'ordre de passage aura été fixé d'avance avec notation de l'heure de passage théorique (toutes les 10 minutes).

Ensuite, des tasses de café expresso seront préparées avec le café en grains apporté par le torréfacteur jury qui s'assurera du bon réglage du moulin ainsi que de la machine à café (présence de mousse). L'ensemble du jury analysera le café pour en définir les critères communs.

Le professeur de caféologie montrera :

- la carte de cafés et numérottera la table,
- le bon de prise de commande (5 mentions obligatoires),
- comment utiliser la NOUVELLE feuille de notation (mettre une croix sous la note et reporter chacune des trois épreuves pratiques).

B – REALISATION

1° - Commercialisation et prise de commande

L'élève se présente devant le jury (en situation après repas), propose sa carte des cafés, explique son contenu en précisant les caractéristiques et prend la commande sans oublier les cinq mentions obligatoires (numéro de table, suite (ou cafétéria ou bar), nombre de cafés et libellé exact, date, signature de l'élève).

COMITÉ FRANÇAIS DU CAFÉ

3, rue de Copenhague - 75008 PARIS - Tél. 01 45 22 70 23 - Fax 01 45 22 15 42 - cfc@cncafe.com

La carte des cafés comprendra :

➤ 3 origines arabica :

- Brésil Sul de Minas (doux)
- Guatemala (aromatique et acidulé)
- Ethiopie Sidamo (doux et aromatique)

(Ces goûts, figurant pages 16 et 17 de la brochure « Café... Cafés » 2002, ne seront pas portés sur la carte).

➤ 3 préparations café :

- le cappuccino
(café expresso + mousse de lait entier + poudre de chocolat)
- le café liégeois
(grand café froid + 2 boules de glace vanille (ou café) + nappage de crème chantilly)
- l'Irish Coffee
(1/10 de sirop de sucre de canne + 2/10 de whiskey irlandais froid chauffé avec la buse vapeur + 5/10 de café noir très chaud + 2/10 de crème fraîche battue)

2° - réalisation et service de trois tasses expresso de 7 cl, en même temps (2 + 1)

L'élève s'assurera de la propreté des porte filtres.

L'élève utilisera le moulin-doseur et la machine expresso de l'établissement. Le moulin est réglé correctement.

L'élève doit choisir les bons porte filtres, les doses correspondantes ainsi que les bonnes touches. Il est sensé préparer son plateau et l'accompagnement (napperon, sucres et mignardise) pendant la filtration.

3° - analyse sensorielle

Les trois clients redeviennent jury et invitent l'élève à analyser l'une des trois tasses et dont l'élève ne connaît pas l'origine du café.

C – SECRETARIAT

Pour faciliter le report des notes, nous avons créé un seul document : la fiche récapitulative du CAC.

1° - L' épreuve théorique (OCM) seront corrigées selon le CORRIGE apporté par le torréfacteur jury le jour de l'examen.

La note attribuée est reportée sur la fiche récapitulative des points obtenus sur 100.

2° - L'Épreuve pratique :

Les notes des trois épreuves pratiques seront reportées sur la même feuille récapitulative.

3° - Obtention du Certificat d'Aptitude à la Caféologie

Faire le total sur 200 points et la moyenne sur 20.

Toute note inférieure à 50 points/100, soit en théorie, soit en pratique, ne permet pas l'attribution du certificat, même si la moyenne générale est supérieure à 100. L'élève pourra se représenter l'année suivante à l'épreuve où il a été défaillant (bénéfice écrit ou pratique).

La rédaction des diplômes comportera :

- le niveau de l'élève (CAP – BEP 2 ou Mention Complémentaire),
- la mention obtenue (sans – assez bien – bien ou très bien),
- la signature du Président du Jury et d'un représentant de l'Education Nationale. Les membres du jury signeront également le certificat.

4° - Le tableau récapitulatif de l'ensemble des élèves sera rempli et signé par les membres du jury et retourné au Secrétariat du Comité.

D – DEROULEMENT

Si l'établissement présente moins de 15 candidats, un seul jury suffit. Ordre des épreuves : 1° - 2° - 3° ; temps de passage : 15 mn ; 4 candidats/heure.

Au-delà de 15 candidats, il est préférable de prévoir deux ou trois jurys. Dans ce cas, le déroulement peut être le suivant :

- Un passage des élèves en flux continu avec répartition des épreuves en fonction des spécialisations des membres du jury,
 - un professionnel de la restauration ou un professeur de salle note la commercialisation,
 - un examinateur note la réalisation et le service du café,
 - le torréfacteur note l'analyse sensorielle.

