

Épreuve « PREPARATION ET SERVICE CAFÉ » PROFESSIONNELS

OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

- Utiliser les connaissances en botanique, torréfaction, préparation et service du café afin de mettre en valeur ce produit auprès des convives.
- Mettre en avant les nouvelles techniques de travail selon les standards internationaux.

PRÉSENTATION DE L'ÉPREUVE

- **SELECTIONS REGIONALES** : Facultative lors des épreuves régionales, l'organisation de l'épreuve café (café, matériel technique et petits ustensiles) sera à la charge de l'établissement d'accueil. L'objectif étant de favoriser le travail du produit.
- **FINALE NATIONALE** : Selon le Bureau exécutif de la Coupe Georges Baptiste, les consommables (cafés) et les matériels techniques pour l'épreuve finale seront fournis par la Société Malongo.

DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE – FINALE NATIONALE

Le candidat assurera la mise en place du poste de travail et préparera deux expressos qu'il servira à la table du jury (*Voir fiche technique de préparation expresso*)

La notation de cette épreuve portera sur les aspects suivants :

- **L'aspect technique** : Démarrage du poste « café », utilisation du moulin et de la machine, extraction du café, propreté du poste du travail tout au long de l'épreuve, clôture du poste.
- **L'aspect commercial** : Argumentation du produit et service à table.
- **L'aspect connaissance du produit** : Connaissance générale sur le produit café.
 - **Coefficient de notation** : 50 points
 - **Temps de l'épreuve** : 10 minutes

FICHE DE PRÉPARATION 2 EXPRESSOS - FINALE**1. MISE EN PLACE :**

- Prise de connaissance du mode de fonctionnement de la machine à café, extraction à l'aide des touches automatiques (*Toutes les machines ne fonctionnent pas de la manière*)
- Observer que le bac doseur du moulin soit rempli de café moulu et vérifier le bon fonctionnement de celui-ci.
- Constater que le porte-filtre double soit chaud pour la réalisation des expressos.

2. CRITÈRES DE PRÉPARATION :

- Utilisation de deux doses de café moulu dans le porte-filtre double pour la réalisation de deux cafés.
- Utilisation de tasses en porcelaine avec anse, chaudes, sèches et propres au café expresso. Les tasses étant fournis par la société Malongo, elles seront toutes neuves, dûment nettoyées et à la bonne température pour le passage des candidats.
- Extraction immédiate en utilisant les touches automatiques (en actionnant le bouton 2 expressos).
- Le candidat devra servir simultanément les 2 expressos ainsi que les éléments nécessaires au service du café (eau, sucres, cuillères, sous-tasses) à l'aide d'un plateau de service à la table des juges.

3. TIMING :

Le candidat dispose de 2 minutes 30 de mise en place et de prise de connaissance du matériel, 5 minutes 30 de présentation et 2 minutes pour clôturer le poste et le débarrasser. Dans le cas où le temps de l'épreuve est dépassé, 2 points seront déduits.

NB : Le candidat indiquera lui-même le top départ et demandera le temps restant durant l'épreuve

- **Mise en place : 2 minutes 30s** (le candidat indiquera le top départ)
- **Préparation du café et service à table : 5 minutes 30s** (le chronomètre démarre lorsque le candidat arrive à la table du jury pour prendre la commande)

5 min 30s { **Prise de commande de 2 convives et argumentaire commercial du café proposé**
Préparation du café et service à table : Réalisation de 2 cafés expressos et service des cafés à la table du jury

- **Débarrassage et nettoyage de l'espace de travail : 2 minutes**

Afin d'éviter tout retard dans l'organisation, il est impératif de respecter le timing du débarrassage et rendre un espace de travail impeccable pour le candidat suivant.

4. CRITÈRES TECHNIQUES ET SENSORIELS POUR LES EXPRESSOS :

Le café, fourni par la société MALONGO, sera le même pour tous et le moulin sera préréglé. Les éléments qui influenceront le goût seront donc : le dosage, le compactage/tassage et la distribution du café dans le porte-filtre.

4.1.	Présentation, attitude et comportement professionnel	5 pts
4.2.	Organisation et disposition des éléments nécessaires au service du café pendant l'extraction du café	2 pts
4.3.	Nettoyer le porte-filtre avant le dosage	2 pts
4.4.	Doser le café correctement avec la poignée doseuse	2 pts
4.5.	Tasser/compacter à niveau et de façon conséquente le café dans le porte filtre	4 pts
4.6.	Rincer le groupe à vide dit « flush » (après enlèvement et/ou avant insertion du porte-filtre)	4 pts
4.7.	Essuyage de la grille repose-tasses	2 pts
4.8.	Extraction immédiate en utilisant les touches automatiques (dans un délai de 3 secondes)	2 pts
4.9.	Travail propre et organisé tout au long de l'épreuve (bonne utilisation de la machine, moulin et ustensiles)	5 pts
4.10.	Évaluation de la consistance de la crème et de l'aspect gustatif du café (café aromatique, équilibre de saveurs)	4 pts
4.11.	Service et présentation des cafés à la table du jury	5 pts
4.12.	L'aspect commercial	7 pts
4.13.	L'aspect connaissance produit	7 pts

4.1. Présentation, attitude et comportement professionnel : Le participant devra avoir tout au long de l'épreuve une attitude professionnelle conformément à l'enseignement hôtelier.

4.2. Organisation et disposition des éléments nécessaires au service du café pendant l'extraction du café : Il est conseillé de préparer tous les éléments nécessaires sur le plateau, pendant l'extraction des expressos.

4.3. Nettoyer le porte-filtre avant le dosage : Le nettoyage du porte-filtre avant le dosage peut se faire à l'aide d'un petit chiffon noir ou d'une petite brosse.

4.4. Doser le café correctement à l'aide de la poignée doseuse: Le récipient de café moulu/ le bac doseur (du moulin) sera plein et vous devrez doser le café manuellement à l'aide de la poignée doseuse pour la réalisation de DEUX expresso.

4.5. Tasser/compacter à niveau et de façon conséquente le café dans le porte-filtre : Il est primordial d'avoir le café moulu à niveau, bien distribué et égal en surface du porte-filtre grâce à l'aide du compacteur incorporé du moulin. Le gaspillage du café lors de la compaction est fortement déconseillé, la propreté du poste du travail sera jugée.

4.6. Rincer le groupe à vide dit « flush » (après enlèvement et/ou avant l'insertion du porte-filtre) : Il est obligatoire de rincer le groupe dès l'enlèvement du porte-filtre ou bien avant son insertion. Cette action se nomme « le flush ».

4.7. Essuyage de la grille repose-tasses : Nettoyer la grille repose-tasse à l'aide d'un petit essui fourni par l'organisation avant d'y déposer les tasses, afin d'éviter de salir la sous-tasse pour le service.

4.8. Extraction immédiate en utilisant les touches automatiques (dans un délai de 3 secondes) :
Une fois le porte-filtre inséré sur le groupe, le participant doit actionner la machine expresso dans un délai de 3 secondes en utilisant « le bouton automatique pour 2 expresso ».

4.9. Travail propre et organisé tout au long de l'épreuve (bonne utilisation de la machine, moulin et ustensiles) : Les participants doivent travailler systématiquement de façon propre et de manière organisée tout au long de l'épreuve. Faire bonne utilisation de la machine, du moulin et des ustensiles utilisés pour la réalisation du café.

4.10. Évaluation de la consistance de la crème et de l'aspect gustatif du café (café aromatique et équilibre de saveurs) : La crème du café doit être de couleur « peau de chamois », de préférence foncée et légèrement marbrée. 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. Les juges évalueront l'équilibre entre l'amertume et l'acidité de l'expresso.

4.11. Service et présentation des expressos à la table du jury : Les cafés doivent être servis et présentés en même temps et conformément au service habituel de l'enseignement hôtelier.

4.12. L'aspect commercial : Le candidat devra faire preuve d'aisance lors d'une courte argumentation commerciale présentant le café qu'il servira à la table du jury. (Exemple : Description des sensations gustatives que les juges pourront percevoir)

4.13. L'aspect connaissance du produit : Le candidat devra faire preuve de connaissances générales sur le café lors des échanges avec les membres du jury. (Exemple : pays producteurs, variétés, torréfaction, etc...)

5. ÉLÉMENTS MIS À DISPOSITION POUR LA FINALE

- Les tasses et sous-tasses pour l'expresso.
- La machine expresso préréglée avec les touches automatiques pour 2 expressos.
- Le moulin à café, dit manuel ou traditionnel, préréglé pour 2 doses de cafés moulus.
- Sucre en morceau ou buchette, cuillères moka, essui, pinceau et un plateau de service.
- Le café en grain (Dans notre cas : La « Tierra », assemblage 100% arabica bio et équitable de la gamme Malongo) sera fourni par la société Malongo.

6. A APPORTER PAR LE CANDIDAT

- L'ensemble du matériel nécessaire à la réalisation de l'épreuve sera fourni aux candidats. Toutefois, les candidats peuvent apporter et utiliser leur propre matériel s'ils le souhaitent
- L'aisance du professionnel et le sourire !

7. SUPPORTS POUR LA PRÉPARATION DE L'ÉPREUVE

- Vous trouverez au format PDF sur le site de la coupe Georges Baptiste la Fiche technique pour la réalisation de l'expresso ainsi que la fiche d'évaluation.
- Nous vous invitons dès à présent à visiter le site de l'Académie de Versailles* qui vous permettra de travailler les aspects théoriques et pratiques du café d'une manière plus interactive et dynamique. *<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>
Dossier « Le Monde des Cafés » :
<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1415>

SCÉNARIO POUR LE DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE

Objectif : Savoir réaliser 2 cafés expressos dans les règles de l'art avec tout type de matériel et selon les standards internationaux.

PROFESSIONNELS

Mise en situation :

Vous êtes « Maître d'Hôtel » dans l'espace « SALON DE THE/CAFE » appelé le SALON IMPERATRICE dans un hôtel/restaurant 5 étoiles situé en province. Celui-ci est très réputé pour la préparation, et cérémonie de service de ses cafés.

Vous effectuez le service d'une table de 2 convives qui viennent déguster 2 cafés expressos après un déjeuner professionnel.

- Le candidat présentera et argumentera le café servi dans l'établissement. Dans notre cas : La « Tierra », assemblage 100% arabica bio et équitable de la gamme Malongo

- Il devra répondre à UNE ou PLUSIEURS questions généralistes sur les connaissances café dans les domaines suivants :
 - Culture et Torréfaction
 - Préparation
 - Consommation

- Le candidat prendra la commande des cafés.

- Il préparera les DEUX expressos avec le matériel mis à disposition

- Le candidat assurera le service à la table du jury