



RITUEL DU CAFÉ A LA FRANCAISE EN FIN DE REPAS

Préparation des candidats

SCENARIO ÉLÈVE

Le candidat est mis en situation réelle d'un service de fin de repas : il devra prendre en charge la commande et le service d'une table de 4 convives. Pour agrémenter cette fin de repas en même temps que le candidat prépare son café, il présentera et argumentera sur le choix du café et de la cafetière devant les 4 convives. L'objectif est de valoriser le travail du service en fin de repas. Lors de cette ultime étape, le candidat devra créer une expérience innovante se concluant par un moment de plaisir client.

Le finaliste doit réaliser, un café en méthode filtration (ou slow coffee) dans les règles de l'art du service du café à la française. L'organisation du concours a choisi la cafetière « **Presse Française ou Melior** » qui vous sera mise à disposition (voir rubrique matériel entraînement).

Il est impératif que tout ou partie des éléments suivants soit maîtrisé par le candidat et fasse partie de l'argumentaire présenté pendant le temps d'infusion du café (voir fiches méthode préparation et café).

NOTA BENE :

Dans un souci d'équité, les convives ne commanderont que les boissons servies par l'élève.

RÔLE DU COMMIS :

Le commis assistera l'élève en mettant à sa disposition le café moulu dans un récipient contenant les 30 grammes nécessaires au service ainsi que l'eau chaude (prise au distributeur d'eau collectif). Il n'intervient en aucun cas lors de la mise en scène de l'épreuve.

ÉLÉMENTS MIS A DISPOSITION PENDANT LA DURÉE DU CONCOURS

Les participants doivent travailler systématiquement de façon propre, hygiénique et de manière organisée. Les gestuelles devront être fluides, harmonieuses et assurées.

Tous les candidats auront à disposition :

- 1 essuie de couleur noire pour toutes traces de café sur le guéridon
- 1 guéridon de travail d'une surface de 74x44cm
- 1 distributeur d'eau de 20 litres (pour tous les candidats)
- 1 verseuse à eau chaude Hario non électrique de 1.2 litre (par candidat)
- 4 tasses à café filtration d'un volume de 11ml et 4 sous-tasses
- 1 balance Hario pour peser l'eau et le café lors de la préparation du scénario
- Le café, dans notre cas le « **Café du Laos** »
- Sucre et cuillères à moka

MATÉRIEL D'ENTRAÎNEMENT MIS A DISPOSITION AVANT LA FINALE DU 15 MAI 2019

Pendant la période qui précède le concours du 15 mai 2019, le partenaire café enverra les éléments suivants aux finalistes pour préparer et mettre en application la technique de travail.

- 1 cafetière Bodum 5 tasses
- 250 grs de café moulu Du Laos

Pour le jour de la finale, merci d'apporter avec vous le matériel cité ci-dessus (hormis le café) que vous utiliserez lors de votre présentation.



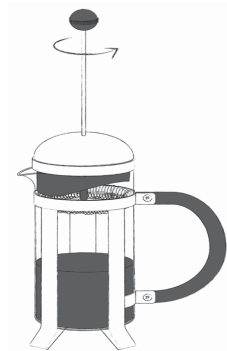
CAFETIÈRE A PISTON – PRESSE FRANÇAISE - MELIOR

1. **Enlever le piston et le couvercle de la cafetière puis verser 30 grammes de café grossièrement moulu.** L'utilisation d'une mouture grossière est préconisée afin de ne pas risquer d'obstruer le filtre de la cafetière.

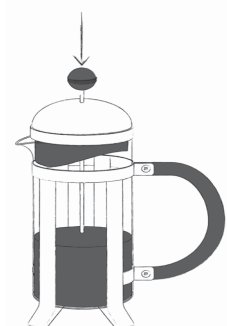
2. **Verser de l'eau chaude dans la cafetière. Laisser un espace vide d'au moins 3 centimètres en haut du récipient puis remuez à l'aide d'une cuillère pour mélanger.** Respecter le ratio suivant : 500 ml d'eau pour 30 g de café qui est la quantité normalement recommandée. Mais vous pouvez ajuster le dosage pour une préparation plus corsée ou plus légère. Il est également important d'utiliser une eau entre 90 et 95°C pour une température d'infusion optimale et de préférence une eau minérale en bouteille.



3. **Placer le piston sur la cafetière sans l'enfoncer en prenant soin de tourner le couvercle pour fermer l'ouverture du bec verseur. Laisser infuser pendant 4 à 5 minutes selon la puissance d'arôme recherchée.**



4. **Après avoir respecté le temps d'infusion imparti (de 4 à 5 minutes selon la puissance d'arôme recherchée), stopper l'infusion en abaissant le piston grâce à une légère pression manuelle.** Pendant la phase de piston, il est recommandé de tenir la cafetière par la poignée d'une main tout en pistonnant de l'autre. Il faut également faire attention au café brûlant qui peut jaillir lors de l'action de piston.



Concours Général des Métiers

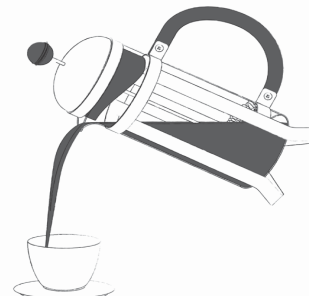
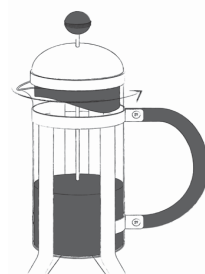
Epreuve finale

Commercialisation et Services en Restauration (CSR)



5. Tourner le couvercle pour ouvrir le bec verseur et verser le café.

NB : pour le service, laisser le piston en position basse tout en maintenant le couvercle.



6. Pour le nettoyage, démonter l'ensemble du filtre piston et nettoyer toutes les parties puis les laisser sécher avant remontage.



TRUCS ET ASTUCES

- Si vous n'avez pas prévu de consommer le café immédiatement, il est préférable de le transvaser dans un autre récipient (thermos), plutôt que de le laisser dans la presse. En effet, bien que le marc de café soit séparé du café par le filtre, le liquide, toujours en contact avec le filtre, deviendrait de plus en plus fort et amer.
- Éviter d'obstruer le filtre lors de la descente (ou abaissement) du piston.
- Éviter un temps de contact trop important entre la mouture et l'eau.
- Éviter de laisser passer du marc lors de la filtration, sinon vous le retrouverez au fond de votre tasse.
- Le café trop finement moulu risque par ailleurs d'engorger le filtre et de créer une pression trop élevée dans le cylindre, rendant difficile la descente du piston.



CAFÉ DU LAOS

HISTORIQUE

Introduite par les Français au XIXe siècle, la culture du café s'est fortement développée dans la région jusqu'à la première moitié du XXe siècle. Tombée à l'abandon, la caféiculture au Laos a été relancée au début des années 2000 grâce à un projet financé par l'Agence Française de développement. Création d'une coopérative, construction de 40 stations de lavage, mise en place de pépinières, construction d'une usine pour le triage et l'exportation.

CARACTÉRISTIQUES

PAYS	LAOS
REGION	PLATEAU DES BOLOVENS
LOCALITE	Paksong
ESPECE	Arabica
VARIETE	Typica
ALTITUDE	900 à 1400 m
PLANTATION	CPC
PRODUCTEUR	Famille ZOMLET
MOIS DE RECOLTE	Octobre à Janvier
RECOLTE	Picking et triage à la main
TRAITEMENT	Méthode humide
ANALYSE SENSORIELLE	PUISSANCE 3/5 VIVACITE 3/5 CAUDALIE 3/5 (Longueur en bouche)
CARACTERISTIQUES GUSTATIVES	Légèrement corsé avec une fine acidité et une belle longueur en bouche
NEZ	Notes fraîches et fruitées

