

22NECO1000

## MALONGO CAFES : La filière Café en Hôtellerie-Restauration



www.malongo.com

**ATTENTION : l'inscription se fait sur GAIA-CEFPEP**

**Cette formation concerne toutes les académies**

### Type de formation :

- 1 - Découverte des filières métiers et de leurs évolutions (dont filières de France 2030)

### Présentation de l'organisation :

Depuis 1934, Malongo commercialise pour les particuliers et les professionnels des cafés haut de gamme en provenance des meilleurs terroirs du monde, issus de méthodes traditionnelles d'agriculture pratiquées par les petits producteurs (arabicas d'altitude, cueillette à la main).

### Objectifs :

Connaissance du café au travers de sa culture, de ses aspects techniques et pratiques.

### Programme :

Jour 1 - Connaissance produit :

- culture du café (histoire, botanique, torréfaction),
- parcours sensoriel vers la découverte des arômes du café,
- les accords gourmands avec le café,
- les normes qualités dans le monde du café,
- connaissance du commerce équitable.

Jours 2, 3 et 4 - Aspects techniques et aspects pratiques :

- l'art de l'extraction du café et la préparation du cappuccino ;
- l'entretien du matériel un gain de qualité ;
- La connaissance des matériels professionnels (moulin et machine) ;
- L'exploitation du café au sein d'un établissement (restaurant/hôtel)
- Les indispensables pour la création d'une carte des cafés.

Jour 5 (matinée) - Le café travaillé autrement :

Des visites sont prévues sur différents sites de travail selon les intervenants

VÉHICULE PERSONNEL OU DE LOCATION NÉCESSAIRE POUR LES DIFFÉRENTS DÉPLACEMENTS DU GROUPE SELON LE PLANNING. IL EST RECOMMANDÉ AUX PROFESSEURS DE NE PAS RÉSERVER UN HÉBERGEMENT INDIVIDUEL (HAUTE SAISON HÔTELIÈRE DANS LA RÉGION).

UNE SOLUTION COLLECTIVE (MAISON D'HÔTE OU LOCATION MAISON), DÉJÀ EXPÉRIMENTÉE ET DONNANT SATISFACTION EST A PRIVILÉGIÉ.

### Principales compétences développées :

**Accompagner le parcours d'orientation scolaire et préparer l'insertion professionnelle**

- Identifier et mobiliser un réseau d'acteurs pour accompagner le parcours d'orientation scolaire des élèves et l'insertion professionnelle des diplômés
- Présenter un secteur d'activités, ses métiers et les acteurs en favorisant l'égalité fille/garçon et l'inclusion

**Dates :** du 19-06-2023 au 23-06-2023

**Lieu :** 1167 Route St Laurent du Var, 06610 LA GAUDE

**Horaires :** 9h/17h

**Nombre de places :** Minimum : 6 Maximum : 6

### Public :

- **Personnel enseignant et d'éducation du 2nd degré**  
Economie et gestion

### Etablissements :

2nd degré (Collège, Lycée GT, Lycée Professionnel)

**Formation de formateurs :** Oui

**Niveau de formation :** Très élevé

### Prérequis éventuels :

STAGE DESTINÉ UNIQUEMENT AUX ENSEIGNANTS EN HÔTELLERIE ET EN RESTAURATION. CONNAISSANCES SUR LA CULTURE ET LA PRATIQUE DU CAFÉ AINSI QUE LE SERVICE DES BOISSONS EN RESTAURATION/HÔTELLERIE

**Conditions de réalisation ou matériel/tenue à prévoir :**

STAGE DESTINÉ UNIQUEMENT AUX ENSEIGNANTS EN HÔTELLERIE ET EN RESTAURATION.