

**CONCOURS**  
Jeune Professionnel du Café

**Malongo**



**RÈGLEMENT**

**CONCOURS MALONGO**

**XXXIème EDITION**

**EPREUVES REGIONALES : JEUDI 30 JANVIER 2025**

**FINALE A NICE : 2 et 3 AVRIL 2025**

## SOMMAIRE

	<b>PAGE</b>
PREFACE	3
CONDITIONS D'INSCRIPTION	4 – 6
SUPPORTS PREPARATION CONCOURS	6
DEROULEMENT EPREUVES REGIONALES JEUDI 30 JANVIER 2025	7
ANNONCE RESULTATS & REPECHAGES	8
PRISE EN CHARGE REGIONALES	9
RESUME DE LA GRANDE FINALE (NICE)	9
DOTATIONS ET PRIX	10
ASSURANCE, PUBLICITE & DROITS A L'IMAGE	11

## PREFACE

La formation n'est pas une nouveauté pour Malongo et son école du café. C'est une conviction immuable depuis maintenant 30 ans. Un engagement inscrit dans l'ADN de la marque, indissociable de son identité. Car les connaissances acquises n'ont de véritable intérêt que si elles sont partagées. Comme un héritage, comme un flambeau transmis aux nouvelles générations.

Créé en 1995 en partenariat avec l'Education Nationale, le Concours du Jeune Professionnel du Café est devenu un véritable « **VIVIER DE COMPETENCES BARISTA** » pour les élèves, les enseignants et les métiers de service. Une autre voie de l'apprentissage permettant la découverte de l'univers du Café et l'émergence du métier de barista.

Au fur et à mesure des éditions précédentes, le contenu du Concours a régulièrement évolué afin d'être en accord avec les enseignements pédagogiques dispensés dans les établissements hôteliers d'enseignement public et privé sous contrat, mais aussi avec la réalité professionnelle des métiers du café.

Après une édition 2024 qui a su mettre en avant 30 ans de concours avec une célébration multi-générationnelle, le concours amorce avec joie sa 31<sup>ème</sup> édition en réunissant élèves, enseignants et professionnels autour d'une même passion et en présentiel.

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 de nouvelles épreuves créatives mettant en valeur, entre autres, les méthodes douces d'extraction qui commencent à prendre de l'ampleur dans le monde professionnel du café.
- Une inscription 100% digitale

Nous vous souhaitons une excellente lecture !

# REGLEMENT 2025

## 1. OBJET DU CONCOURS

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 à l'utilisation du café sous toutes ses formes et ses différentes méthodes de préparation.
- Faire connaître et présenter aux nouvelles générations les types de café cultivés au sein des divers pays producteurs.
- Encourager la consommation responsable en tant que facteur de cohésion et de partage.
- Favoriser la connaissance et la préparation des boissons à base de café.
- Accompagner les élèves à l'émergence du métier de barista et du développement du café.

Le concours se déroulera en deux étapes successives :

- ➔ **Sélection régionale des finalistes** : le jeudi 30 janvier 2025 dans 10 régions différentes
- ➔ **Finale Nationale** : le mercredi 2 avril et jeudi 3 avril 2025 à Nice

### DATES IMPORTANTES A RETENIR

<b>Du 2 octobre au 22 décembre 2024</b>	Inscriptions des établissements
<b>22 décembre (ven) 2024</b>	Clôture des inscriptions
<b>Du 8 au 12 janvier 2025</b>	Envoi des convocations « Epreuves Régionales » et des kits pédagogiques aux établissements inscrits
<b>30 janvier (jeu) 2025</b>	Epreuves régionales écrites (10 régions différentes)
<b>31 janvier (ven) 2025</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Annonce résultats finalistes et repêchages (publication nationale)</li> <li>○ Validation des inscriptions pour la finale nationale + Envoi du règlement</li> </ul>
<b>12 février (mer) 2025 - Paris</b> <b>13 février (jeu) 2025 - Paris</b> <b>19 février (jeu) 2025 – Paris</b> <b>5 mars (mer) 2025 - Paris</b> <b>5 mars (mer) 2025 - Nice</b>	Journées de formation pré-concours pour les 23 finalistes qualifiés (Inscriptions au choix)  5 candidats max par session
<b>2 et 3 avril 2025 - Nice</b>	Finale Nationale (Nice)

## 2. CONDITIONS D'INSCRIPTION

### 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/DfXQc4Ec4AVY2YICMPeI>



Sont admis à participer, les élèves en cours d'études de tous les établissements hôteliers d'enseignement public et privé sous contrat ayant **au maximum 21 ans au 31 Décembre 2024 (naissant en 2003)**. Pour les candidats de moins de 15 ans, une autorisation parentale sera demandée.

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

L'établissement / école ne pourra présenter que DEUX candidats maximum par niveau et effectuera à son gré et selon ses propres critères la sélection de ses candidats.

Les qualifiés seront ensuite regroupés en 2 catégories distinctes lors de la Grande Finale Nationale des 2 et 3 avril à Nice :

- Catégorie CAP / BAC qui regroupera les 13 finalistes (10 BACs et 3 CAPs) qualifiés lors des épreuves régionales
- Catégorie BTS qui regroupera les 10 finalistes qualifiés lors des épreuves régionales
- Nota Bene : Les élèves en « **Mention Complémentaire** » seront incorporés comme suit selon leur dernier diplôme obtenu :
  - **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**

### **Exemple des possibilités d'inscription pour un même établissement**

#### **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 « **OU** »
- 2 élèves en Niveau BAC TECHNO « **OU** »
- 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 peuvent annuler la participation de tout candidat n'ayant pas respecté le présent règlement.***

En cas de difficultés à remplir le dossier via internet, nous vous invitons à envoyer un email aux adresses suivantes ([jhubert@malongo.com](mailto:jhubert@malongo.com) ou [dantonetti@malongo.com](mailto:dantonetti@malongo.com)) afin de vous aider dans votre inscription.

**AUCUNE INSCRIPTION NE SERA ACCEPTÉE AU-DELÀ DE LA DATE LIMITE  
DU VENDREDI 22 DÉCEMBRE 2024**

#### **❖ KIT PÉDAGOGIQUE DU CONCOURS**

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

Nous mettons à disposition un kit pédagogique d'enseignement pour faciliter la préparation de vos élèves à ce concours mais également pour créer une belle dynamique auprès de votre établissement scolaire et de toutes vos classes. Ce kit vous permettra d'aborder les bases de la dégustation et de l'analyse sensorielle du café auprès de vos différentes classes.

## ❖ SUPPORT POUR LA PRÉPARATION DU CONCOURS

Le questionnaire de l'épreuve régionale portera, sur la connaissance café en général et, en grande majorité, sur les contenus suivants :

- Le site internet national de ressources de la filière hôtellerie-restauration <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

⇒ Nous invitons vos élèves à parcourir le site national de ressources de la filière hôtellerie-restauration.

Les différents outils pédagogiques mis à disposition leur permettront de travailler la théorie du café d'une manière plus interactive et dynamique.

Dossier « Le Monde des Cafés » :

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

- Le site internet de Malongo : <https://www.malongo.com>

## 3. DÉROULEMENT DES ÉPREUVES RÉGIONALES le JEUDI 30/01/2025

- **Coefficient de notation** : Epreuve écrite – 90 points

Chaque professeur recevra (semaine 1 ou semaine 2), par e-mail la convocation à la sélection régionale selon le lieu des épreuves.

Elles se dérouleront à partir de 9h15 dans les dix centres d'examen, dont les coordonnées seront communiquées en avance à chaque établissement.

Les questions porteront 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.

Simultanément dans chaque centre d'examen régional, les participants devront répondre pendant une durée de 1h00 à une quarantaine de questions.

Le questionnaire sera conçu de façon à éviter toute ambiguïté et aura pour but de sélectionner les finalistes du concours à Nice.

### 3.1. PRÉSENTATION DE L'ÉPREUVE

Dans chaque centre, deux représentants de MALONGO assureront la régularité des épreuves. Celles-ci se dérouleront simultanément, le questionnaire étant le même pour tous les centres. Il sera établi par notre département formation et envoyé sous pli cacheté au représentant qui l'ouvrira en présence du corps professoral au début des épreuves.

La correction sera effectuée par nos représentants, immédiatement à la fin des épreuves, au vu d'un corrigé type\*, qui lui sera adressé, toujours sous pli cacheté, et ouvert seulement à ce moment-là.

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

### 3.2. NOTIFICATION DES RÉSULTATS

Les candidats et leurs professeurs seront invités à déjeuner dans l'établissement. Et les résultats seront promulgués à l'issue du repas à l'exception du niveau CAP.

#### 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. Elles/Ils seront contactés par téléphone le vendredi 26 janvier 2024.

#### NIVEAU BAC ET NIVEAU 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 requise, qui sera, de 60 points sur 90 pour la catégorie BTS et de 50 points sur 90 pour la catégorie BAC.

- 1<sup>er</sup> BAC : 1 SEUL candidat qualifié avec le score le plus élevé à partir de 50/90
- 1<sup>er</sup> BTS : 1 SEUL candidat qualifié avec le score le plus élevé à partir de 60/90

Dans chaque centre régional, l'examineur annoncera **UNIQUEMENT** le nom de l'élève qui, dans chaque niveau (BAC et BTS), aura obtenu la note la plus élevée de sa région, sous réserve d'avoir obtenu la note minimale de 60/90 pour les BTS et 50/90 pour les BAC

### 3.3. 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.

### 3.4. 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 :** Depuis la 25<sup>ème</sup> édition, les points obtenus lors des épreuves régionales ne sont plus pris en compte dans la notation lors de la Finale nationale.

### 3.5. PRISE EN CHARGE

En ce qui concerne les finales régionales, les frais de déplacement entre le lycée du candidat et le lycée qui accueille les épreuves régionales resteront à la charge de l'établissement scolaire dont est issu le(s) candidat(s).

MALONGO prendra en charge uniquement les frais de restauration (Accueil, pause petit-déjeuner et déjeuner).



## 4. LA GRANDE FINALE NATIONALE le 2 et 3 AVRIL 2025 - 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 2025.**

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 à titre indicatifs dans le cadre de cette nouvelle édition. Nous vous communiquerons ultérieurement des données plus exactes.

### **DEROULEMENT DE LA 1<sup>ère</sup> JOURNEE - Mercredi 2 avril 2025**

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 signatures 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<sup>ème</sup> JOURNEE - Jeudi 3 avril 2025**

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
- ⇒ Finale – Grande Jury

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

*Les frais de déplacement, frais d'hébergement et de restauration sont pris en charge par Malongo, plus de détails seront fournis avec le règlement qui sera adressé aux finalistes en janvier 2025.*

## 5. 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 ...		
2ème PRIX	* Un chèque cadeau d'une valeur marchande de 600 €	* 1 machine espresso professionnelle ( 1 groupe )	
	* Un trophée « Argent » et autres...		

PRIX ACCESSOIRES		
<p><b>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</b></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 autre 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 autre 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.**

## 6. 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.

## 7. 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](mailto:rgpd@malongo.com)

*Par courrier* : CMC Malongo

Service CDG - DPO

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

06513 Carros Cedex

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