



22e Trophée Malongo - 2016

La Finale Nationale s'est déroulée à Nice les 30 et 31 mars.

Présentation des 23 qualifiés pour la finale

Pour cette 22e édition, plus de 50 établissements scolaires publics et privés sous contrat ont participé aux épreuves régionales. Pour la 1ère fois, Malongo a intégré les CAP dans le concours !

Les sélections régionales se sont déroulées simultanément le 28 janvier dans 10 centres d'exams, permettant à 23 étudiants de se qualifier pour la finale à Nice les 30 et 31 mars.

Un grand bravo à Aurélie Laparra qui a fini 1^{ère} élève CAP à la finale Nationale. Elle est actuellement élève en terminale CAP Restaurant au Lycée Jacques de Romas à Nérac

CONCOURS
Jeune Professionnel du Café
Malongo



Le 22ème Trophée du Concours Malongo

Le Concours Malongo du jeune professionnel du café a pour vocation de transmettre et faire évoluer un savoir-faire : celui du café dans sa globalité.

Son objectif : stimuler l'inventivité des étudiants en CHR et permettre un transfert de connaissances et une circulation d'expériences.

Contenu et déroulé de la finale : deux jours de finale au cours desquels les étudiants sélectionnés concourent sur 3 grandes épreuves :

☞ **Épreuve orale :** réalisation et présentation de la carte des cafés, prise de commande et vente.

☞ **Épreuve dégustation :** cup tasting.

☞ **Épreuve pratique :** réalisation de 4 espressos, 2 capuccinos et 2 boissons « signature », création des étudiants.

Un prix est attribué pour chacune de ces épreuves à la fin du concours.

Au terme de ces trois épreuves, les 3 finalistes sont annoncés pour la dernière étape appelée « La Grande Finale ».

Restaurant Le Couloumé,

Lycée Jacques de Romas - Nérac

Réservations au 05 53 97 63 00

<http://www.lycee-jderomas.com/index.php>



Compte rendu :

D. COURSEAU : Directeur Délégué aux Formations Professionnelles
Lycée des métiers Jacques de Romas