



REGLEMENT GENERAL

« Concours Barista Masters France 2019 » organisé par le Collectif Café - CFC

Article 1 – Objet

Le Collectif Café - CFC organise sa première Edition du Concours *Barista Masters France* de l'année 2019.

Le Collectif Café - CFC, dont le siège social est situé au 3 rue de Copenhague 75008 Paris sous le N° Siret 784362105 00016, organise un concours intitulé « Barista Masters France ». Les épreuves se déroulent dans les lieux choisis par les organisateurs : **Parc Floral de Paris** Route de la Pyramide 75012 Paris.

L'ensemble du déroulement des épreuves sera communiqué aux candidats et pourra être modifié à tout moment sans pour cela être contesté par les candidats.

Les 6 épreuves sont obligatoires et seront éliminatoires en cas d'absence.

Les références des produits/matériels utilisés seront transmises aux candidats après confirmation de leur inscription.

EPREUVE N°1 : EXPRESSO

Méthode la plus utilisée, l'expresso est bien plus qu'une « simple » boisson.

Un café identique pour chaque candidat vous sera présenté le jour J.

Votre mission en tant que Barista Master :

1) **Le réglage du moulin** : Premier challenge du barista, le réglage du moulin est primordial pour extraire un bon expresso ; à vous de magnifier les caractéristiques du café présenté.
Temps de l'épreuve : 10 minutes.

2) **Extraction de 4 expressos** : Café réflexe de fin de repas l'expresso est incontournable. A vous de préparer et de servir 4 expressos identiques et de proposer à l'oral un accord de fin de repas avec un digestif qui matche !
Temps de l'épreuve : 3 minutes.

Nous jugerons la réactivité et l'efficacité à régler le moulin ainsi que la dextérité professionnelle du barista.

EPREUVE N°2 : LATTE ART

Le Latte Art sublime la présentation des boissons à base de lait.

Le lait mis à disposition est identique pour chaque candidat.

Le café imposé est le même que celui de l'épreuve EXPRESSO.

Votre mission en tant que Barista Master :

1) **Les classiques** : Reproduisez la figure classique tirée au sort en deux cappuccinos identiques.
Temps de l'épreuve : 3 minutes.



2) **Figure libre** : Présentez votre création en deux exemplaires identiques. Soyez créatif ET régulier.

Temps de l'épreuve : 5 minutes.

Nous jugerons la régularité des visuels et le goût des cappuccinos préparés.

EPREUVE N°3 : COCKTAILS

Le cocktail est un moyen de montrer sa créativité tout comme le café est une source d'inspiration inépuisable.

Un portefeuille de spiritueux identique pour chaque candidat vous sera présenté. Chaque cocktail est à réaliser en deux exemplaires.

Votre mission en tant que Barista Master :

1) **Le classique "Espresso Martini"** : Sublimez ce grand classique du bar composé de Vodka, d'espresso** et de liqueur de café.

**Le café imposé est le même que l'épreuve EXPRESSO.

Temps de l'épreuve : 5 minutes.

2) **Cold brew Cocktail - Création libre** : Créez un "Cocktail Café" froid ou chaud selon votre inspiration. Seule la méthode cold brew de votre café est autorisée.

Temps de l'épreuve : 5 minutes.

Nous jugerons la régularité des visuels, le goût des cocktails préparés et la créativité.

EPREUVE N°4 : METHODES DOUCES

L'infusion de café est une étape cruciale dans la mise en œuvre d'un café et d'un terroir sélectionné.

Une eau identique pour chaque candidat vous sera présentée.

Votre mission en tant que Barista Master :

1) **Réalisation technique & jugement organoleptique** : Un café "éthique & durable" identique pour chaque candidat vous sera présenté. Votre mission est d'extraire le meilleur de ce café imposé. Vous êtes évalués sur la qualité de votre préparation.

Temps total de l'épreuve : 20 minutes de recherche et 6 minutes de présentation.

2) **Rituel de service libre** : En tant que "sommelier du café », créez un "instant café mémorable" c'est à dire un rituel de service de fin de repas mettant à l'honneur votre café, son origine, son histoire, votre travail de recherche ... A vous de montrer votre dextérité dans la mise en œuvre du café mais surtout votre plaisir de le faire découvrir en marquant les esprits ! Soyez créatif !

Temps de l'épreuve : 10 minutes.

Nous jugerons la technique « méthode douce » du barista, sa capacité à optimiser les paramètres pour révéler les caractéristiques d'un terroir. Nous jugerons également son tempérament d'ambassadeur du café ainsi que sa créativité dans le but de marquer les esprits.



EPREUVE N°5 : CUPPING

La Dégustation et le Cupping sont clés dans la routine du professionnel du café. Le barista utilise le Cupping (presque) au quotidien pour connaître ses cafés : évaluer leur potentiel, les choisir, contrôler leur qualité. Le barista agissant en tant que sommelier du café sait goûter et reconnaître les cafés, ce qui lui permet de partager son expérience à ses pairs et ses clients
Une eau identique pour chaque candidat vous sera présentée.

Votre mission en tant que Barista Master :

Cette épreuve est constituée de 3 sous-épreuves ou parties. Le barista vient avec sa cuillère de dégustation.

1) **Cupping to origin** : Associez les 10 cafés présentés à l'aveugle avec les 10 fiches techniques correspondantes. A vos match, prêt, Cuppez !

Temps de l'épreuve : 10 minutes.

2) **Triangulation de 3 cafés** : 3 trios de café vous seront préparés ; chassez les intrus !

Temps de l'épreuve : 2'30 minutes.

3) **Chemex tasting** : Un café identique pour chaque candidat vous sera préparé par un Barista en méthode " Chemex " ; vous disposerez de 10 minutes à l'écrit pour rédiger une fiche technique complète puis de 2 minutes pour présenter le café à l'oral dans l'objectif de persuader votre client de le commander.

Temps de l'épreuve : 12 minutes.

Nous jugerons les qualités sensorielles du candidat, ses connaissances ainsi que son savoir-faire commercial.

Précisions

PREMIERE PARTIE - RECONNAISSANCE CAFES :

Dix cafés numérotés vous seront présentés à l'aveugle dans un cupping à la Brésilienne, les cafés ne sont pas présentés en grains. L'objectif sera de réunir chaque café avec sa description - fiche technique correspondante. Par fiche technique on entend les informations sur le café – Origine – Description commerciale – Process. Le temps imparti maximum est de 10 minutes.

1. Les cafés sont torréfiés moins de 10 jours avant la compétition
2. A chaque café est attribué autant de numéros à 3 digits qu'il y a de candidats. Chaque candidat a des numéros de cafés différents.
3. Les cafés sont préparés à la méthode dite brésilienne dans des tasses de porcelaine blanche à fond noir. Ils sont préparés avec un dosage de 60 gr/litre, une température d'infusion de 95°C. Le temps d'infusion est de 4 min (+/- 10 sec). L'eau utilisée pour l'infusion respecte les standards de la profession.
4. Toutes les tasses ont le même volume – en fonction du modèle choisi pour l'épreuve elles feront entre 150ml et 220ml.
5. Les cafés sont pesés et moulus avant d'être apportés et disposés sur chaque table, puis chaque table est contrôlée avant l'infusion. L'infusion est commencée en même temps



pour chaque table. Chaque tasse est versée toutes les 10 secondes. Au bout d'un triangle le verseur fait une pause de 10 secondes. Il recommence à verser le deuxième triangle 40 secondes après le début du chrono, puis le troisième 1 minutes 20 secondes après le début du chrono. Le préparateur casse la croûte au bout de 4 minutes, une tasse toutes les 10 secondes avec une pause de 10 secondes à l'issue de chaque triangle. Ainsi chaque tasse a 4 minutes d'infusion.

6. Au bout de 10 minutes après le début de l'infusion – température à contrôler - les candidats sont invités à déguster et le chronomètre débute.
7. Les candidats disposent alors de 10 minutes pour associer les fiches techniques des cafés avec les numéros des cafés. Ils doivent reporter leurs réponses sur la fiche d'évaluation : numéro des cafés et titre de la fiche technique du café.
8. Les candidats sont notés en fonction de leur justesse d'appréciation dans cette épreuve.
9. Les candidats ne peuvent pas avoir accès à la salle de préparation avant l'épreuve.

DEUXIEME PARTIE - TRIANGULAIRES :

La triangulaire est une technique imparable pour juger de la pertinence de l'appréciation de dégustateurs. C'est une épreuve de rapidité. Les dégustateurs disposent de 2 minutes 30 secondes pour déguster 3 triangulaires et identifier la tasse différente.

Une triangulaire est constituée de 3 tasses dont 2 sont identiques et 1 est différente. Il s'agit ici simplement d'isoler la tasse différente des 3 triangulaires dans un minimum de temps.

Les précisions (1 à 9) de la première sous épreuve sont identiques pour cette deuxième partie.

10. Au bout de 10 minutes après le début de l'infusion – température à contrôler - les candidats sont invités à déguster et le chronomètre débute.
11. Les candidats doivent clairement isoler la tasse intruse en la plaçant de l'autre côté de la ligne qui a été tracée sur la table.
12. Les candidats sont notés en fonction de la justesse et de la vitesse dans cette épreuve.

TROISIEME PARTIE – DEGUSTATION MISE EN MOTS :

Un café préparé en méthode Chemex vous sera préparé et servi. Le même café sera présenté aux autres concurrents. Vous disposerez de 10 minutes pour rédiger et remettre une fiche descriptive complète. Puis de 2 minutes pour présenter face au jury et au public votre expérience de café. Les jurys qui seront servis de la même boisson pourront ajuster leur avis par ce biais.

Lors de cette troisième partie – 2 chemex d'un même café sont préparées par un même barista. Ces deux Chemex sont assemblées dans une carafe préalablement chauffée. De cette carafe sont servis 110 ml à chaque candidat (6 candidats) et aux jurés simultanément. Les candidats doivent rédiger une fiche technique et la remettre à l'issue des 10 minutes. Ils sont alors équipés de casques avec de la musique qui les isole des présentations des autres candidats. Un à un ils passent devant le jury et le public pour présenter leurs cafés en 2 minutes. Leur éloquence, leur capacité à construire et transmettre leur expérience de cette dégustation seront notés ainsi que la pertinence de leurs descripteurs.



EPREUVE N°6 : SURPRISE **à découvrir le jour J**

Article 2 – Attribution des points

Les votes des jurys seront dépouillés et le titre de « Meilleur Barista Masters France 2019 » sera décerné au candidat ayant obtenu le maximum de points : les notes de chaque épreuve seront ramenées à une note sur 20.

Article 3 – Conditions de participation

Les épreuves se font en français exclusivement. La participation est individuelle et uniquement réservée aux baristas confirmés exerçant en France depuis plus de 2 ans ou travaillant pour une société française ; les candidats doivent être adhérent du Collectif Café - CFC (ou salariés d'un adhérent) et avoir acquitté leur cotisation 2019 en intégralité. La participation à ce concours est de 120 € TTC. Elle implique l'acceptation du présent règlement. La fiche de candidature devra être complétée intégralement et retournée par courrier accompagnée du chèque de règlement de 120 € TTC et du chèque de cotisation du 2nd semestre 2019 pour les adhérents réglant leur cotisation par semestre avant le 30 avril 2019. Le montant de 120€ sera déduit de la cotisation de l'année 2020.

Le nombre d'inscriptions étant limité à 6 candidats, la sélection des candidats se fera par un groupe de personnes du Collectif Café – CFC selon la qualité du dossier de candidature et de l'expérience du candidat. Le candidat doit impérativement joindre une lettre de motivation reprenant les éléments demandés dans la fiche d'inscription.

L'inscription sera exclusivement validée à l'encaissement du chèque de règlement. Le Collectif Café - CFC ne pourra être tenu responsable des pertes de documents en cas de problème d'acheminement par la Poste.

Les candidats retenus devront se présenter le **dimanche 26 mai 2019 à 9h00** précises au plus tard à l'accueil du Hall d'Exposition du Parc Floral de Paris. La présence des candidats retenus est obligatoire jusqu'à la lecture du palmarès. Toute absence entraînera l'élimination du candidat.

Article 4 – Jurys

Les jurys sont composés de professionnels reconnus de la profession et d'invités de marques partenaires.

Article 5 – Dotations et Trophée

Le gagnant du concours se verra attribuer le titre de « Meilleur Barista Masters France 2019 ». Les résultats seront communiqués le dernier jour avant la clôture de l'évènement. La dotation est constituée d'un trophée et d'un prix de 1.000 € qui sera remis au lauréat.

Article 6 – Autorisation de communication

Le Collectif Café - CFC accepte les éléments de communication liés à ce concours. Le gagnant du Concours s'engage à accepter l'illustration publicitaire qui met en valeur l'évènement, son nom, adresse et photographie et ce sans contrepartie d'aucune sorte. Tout participant engagé est autorisé à communiquer avec l'enseigne du Collectif Café - CFC. Le lauréat recevra suite à l'obtention du titre un fichier électronique lui permettant de faire réaliser sur tous supports à sa convenance le logo de Barista Masters France 2019.



Article 7 – Relations Médias

L'annonce du lauréat se fera par le biais d'un communiqué de presse transmis aux médias nationaux par l'agence de communication du Collectif Café - CFC qui mettra en place une campagne mettant en avant le lauréat. A la suite du concours, le lauréat recevra un « brief » dont il devra tenir compte lors des interventions face à la presse. Le lauréat s'engage à citer le Collectif Café - CFC et le Concours des Barista Masters France dans toutes les interviews réalisées suite à l'obtention de son titre.

Article 8 – Annulation

Pour toute annulation au plus tard un mois avant la date du concours, une somme de 20 € TTC sera retenue pour frais de dossier.

Article 9 – Réclamation

Ce concours s'adresse aux professionnels de la torréfaction et toutes les épreuves sont suffisamment explicites et ne souffriront d'aucune réclamation.

Date et signature du candidat précédées de la mention « lu et approuvé »