



# *Master Cup* CAFÉS RICHARD

## RÈGLEMENT EDITION 2022

### **ARTICLE 1 : ORGANISATION.**

La société Cafés Richard dont le siège est 106 rue du fossé blanc, 92230 Gennevilliers organise un concours auprès d'établissement d'enseignement hôtelier privées ou publics situés en France métropolitaine.

L'accès à ce concours est réservé aux élèves des lycées hôteliers, CFA, CCI, Chambre des métiers préparant une mention complémentaire barmen ou une spécialisation bar...).

Une pré-sélection lors de la Master Class organisée en région par Laurent baron formateur Café et univers produits permet de sélectionner les candidat-es pour la finale nationale.

### **Pré-Sélection Finale de la Master-Cup Mars 2022**

*Les élèves doivent réaliser* un Cocktail Froid café- alcools en 1 exemplaire (short ou long drink) direct, au shaker ou verre à mélange.

Temps :

5 minutes de préparation (mise en place)

5 minutes de réalisation

6 ingrédients maximum (la décoration non consommé n'entre pas en ingrédient), le cocktail devra au minimum contenir 4 cl de café réf café richard (extraction pendant le temps de réalisation avec la machine traditionnelle, espresso, double ristretto, lungo....)

Notes et grille d'évaluation total 60 points :

La rédaction de la fiche technique

La créativité du cocktail produits surprenant, tendances....

Le choix de la verrerie

La décoration et la propreté de la verrerie

Le goût (équilibre en le café et les spiritueux)

Fiche technique standard ACADÉMIE DU CAFÉ, 1 élève par lycée sera sélectionné pour participer à la finale nationale, en cas de fortes demandes de lycées, une deuxième sélection sera organisé par les membres organisateur sous critères détaillé plus bas .

Échantillons Café et livret Barista ainsi que le règlement sera envoyé 1<sup>er</sup> quinzaine de janvier 2022 aux professeurs de chaque établissement inscrit dans la démarche présence à la finale.

**La finale** aura lieu le mercredi **9 Mars 2022** *sous réserve de possibilités sanitaire* à l'Académie du Café située au siège Cafés RICHARD 106 rue du fossé blanc, 92230 GENNEVILLIERS.

Elle réunira 12 à 14 candidat-es uniquement présélectionnés en France entre septembre 2021 et Février 2022, validés par le Comité Organisateur pour représenter un maillage Français le plus équilibré à finale nationale.

Le Comité Organisateur est composé entre autres de :

Madame Anne RICHARD-BELLANGER directrice générale Cafés Richard, Madame Laurence GHACHAM responsable communication Cafés Richard, M Michael MC CAULEY directeur Académie du café, M Anthony CALVEZ Formateur Café, M Carlos AFONSO Acheteur café vert, M Laurent BARON Formateur Café.

Les critères finaux pour départager les présélectionnés en régions seront (originalité du cocktail, notes obtenues lors de la pré-sélection en région, cette dernière sélection se fera la première quinzaine de de février 2022 à l'Académie du Café, 106 rue du Fossé Blanc, 92 230 Gennevilliers.

Le(la) finaliste de la sélection lors du Master Class Cafés Richard devra être majeur(e) le jour de la finale et âgé de 24 ans maximum, être à jour du Pass-sanitaire (vaccinal) si toujours en vigueur à date du 9 mars 2022, un auto test sera pratiqué sur toutes les personnes présente à l'entrée du siège de la société Cafés Richard, en cas de positivité l'accès concours sera refusé.

- Le candidat devra valider sa participation\* par renvoi de la fiche d'inscription par e-mail à [lbaron@richard.fr](mailto:lbaron@richard.fr), **au plus tard le 1er février 2022**
- Les Frais de Déplacements TGV seront pris en charge et réglé via RIB par la société Cafés Richard uniquement sur Facture indiquant, (intitulé, nom, prénom, trajet A/R)
- Ses choix Cafés resteront confidentiels afin de garder l'effet de surprise pour les membres du jury lors de l'épreuve.

*\* Fiche d'inscription, fiche technique avec photo du Café-cocktail Signature et droit à l'image complétés, pass sanitaire ou vaccinal à jour, un test sera réalisé avant toute entrée au siège Cafés Richard le jour du concours, en cas de positivité malheureusement toute personne concerné n'aura plus accès au concours 2022.*

Ce concours a pour objectif de faire d'accompagner en compétences, connaissance théorique et pratique des élèves autour de l'univers Café ainsi réunir le monde du bar & cocktails avec celui du Barista au niveau de :

- La culture café
- La pratique des bons gestes du Barista à la réalisation de l'Espresso parfait » et d'un Café-cocktail signature.
- La valorisation par le candidat de l'instant café devant le jury grâce à des explications sur le terroir, les notes de dégustation et les influences des techniques de préparation.

## **ARTICLE 2 : DEROULEMENT EPREUVES & CONCOURS**

**3 épreuves** : Théoriques et Pratiques réalisées sur une journée devant un jury :

(Qcm, Espresso parfait, Café-cocktail) inscrites et détaillées dans le règlement ci-après.

- **1 : Épreuve écrite QCM** : le candidat disposera de 20 mn pour répondre aux 40 questions relatives à la culture générale du café et les contenus livret la Master Cup 2022.
- **2 : Épreuve Espresso parfait** : le candidat disposera de 4 minutes pour réaliser « 2 Espresso parfait » gestes techniques et expliquera les particularités du café utilisé (terroir, culture, notes de dégustation).
  - Le candidat utilisera uniquement la référence Café- **Gurunsi** Terroirs d'Afrique 100% arabica Bio.

Chaque candidat devra présenter un accompagnement avec ses Espresso (mignardises, petits fours...)

Le candidat expliquera au jury l'expérience gustative souhaitée (notes de dégustation du café). Le candidat devra valoriser l'instant café par un service soigné et un accompagnement original en rapport avec son descriptif du café.

- **3 : Épreuve Café-Cocktail** :

Le candidat disposera de 8 minutes pour réaliser le café-cocktail signature en deux exemplaires avec alcools de type « froid », en short (7-12cl) ou long drink (12-25cl)

Le candidat utilisera une seule des références Cafés Pur Origine Arabica ci-dessous :

- **Colombie** – Supremo huila – IGP – Rain Forest Alliance
- **Moka d’Ethiopie** – Yrgacheffe – Sidama
- **Sumatra** – Aceh – Gayo Highlands

L'objectif est d'offrir un rituel « haut de gamme » un moment unique afin de séduire le jury, tel un sommelier.

L'objectif principal de cette épreuve est d'ouvrir l'imagination et la créativité autour des possibilités lors du service du café-cocktail à travers les ingrédients associés.

## **DEROULÉ DU CONCOURS**

8h30/10 h : Accueil Café, réunion d'orientation et explications « station Barista »

10h15 : Discours de lancement par Anne Richard Bellanger, directrice générale Cafés Richard

10h25 : Présentation de la journée par le président d'Honneur Marc Jean, Formateur interne Groupe Barrière.

10h30 : Épreuve écrite + Épreuve pratique Espresso parfait

12h30 – 13h30 : Déjeuner

13h30 – 16h30 : Épreuve Café-cocktail

16h30 – 16h45 : Délibération du jury

16h45 – 17h15 : Remise des prix

-----

### **ÉPREUVES DU MATIN (10h30 – 12h30) :**

**A/ Épreuve écrite n°1** dans l'amphithéâtre (10h30 – 10h50) :

→ **QCM** : 40 questions sur les connaissances Caféologie institution Cafés Richard Caféologie (cf. infos dans le Livret Barista Académie du Café envoyé à chaque présélectionnés).

**B/ Épreuve pratique n° 2** : sur les postes Barista de l'Académie du Café (11h – 12h30) :

→ Réalisation de 2 x « **Espresso parfait** » (utilisation uniquement des doubles portes filtres) en développant l'argumentation produit, notes gustatives, accompagnements et service pendant la réalisation.

Les candidat-es doivent rendre une expérience café unique pour faire voyager et séduire les jurys.

*Fin des épreuves de la matinée*

-----

### **Atelier & découverte de la manufacture Torréfaction en 2 sessions** **(12h15 – 12h30 + 12h30 – 12h45)**

*Professeurs et élèves qui sont passés en pratique*

-----

### **DÉJEUNER (12h30 – 13h30)**

### **ÉPREUVE DE L'APRÈS-MIDI (13H30 - 16H30)**

**C/ Épreuve pratique n° 3 : réalisation d'un Café-cocktail Signature en deux exemplaires avec alcools.**

→ Développer l'histoire et l'argumentation pendant la confection d'un cocktail signature froid (2 exemplaires), le mode de réalisation sera au choix du candidat: direct au verre, verre à mélange, shaker autres méthodes originale au choix du candidat.

→ Le café-cocktail doit être composés à base café (obligatoire) soit Espresso entre 30 ml à 50ml ou méthode douce 60ml à 100 ml associé avec spiritueux et autres ingrédients au choix du candidat (produits fait maison accepté si facilement reproductibles).

Le volume des cocktails est au choix du candidat en short ou long drink. (Respect des standards IBA)

→ La machine à Espresso, le moulin, la Chemex, V60, French Press, tasseur, égaliseur, brosse, les glaçons seront fournis par les Cafés Richard.

Le candidat utilisera son propre matériel pour la préparation des autres méthodes éventuelles (café) ainsi que du cocktail (équipement de bar, ustensiles, verrerie) si besoin.

→ Le café devra être perceptible, de bonne qualité et préparé dans le temps de l'épreuve.

→ Le café devra obligatoirement être issu de la sélection proposée par Cafés Richard.

## DESCRIPTIF DE L'ÉPREUVE PRATIQUE N°2 « EXPRESSO PARFAIT »

### LE CAFÉ :

- ✓ Le candidat se présentera devant le jury pour l'épreuve.
- ✓ Le moulin sera réglé à 16gr pour les 2 Espresso, La gestion du temps de l'extraction sera manuelle.
- ✓ Afin de mettre chacun dans les mêmes conditions, les moulins seront uniquement remplis avec la référence ci-dessous.

### CAFE GRAIN POUR L'ESPRESSO PARFAIT

**GRAND CRU  
ASSEMBLAGE**

# GURUNSI

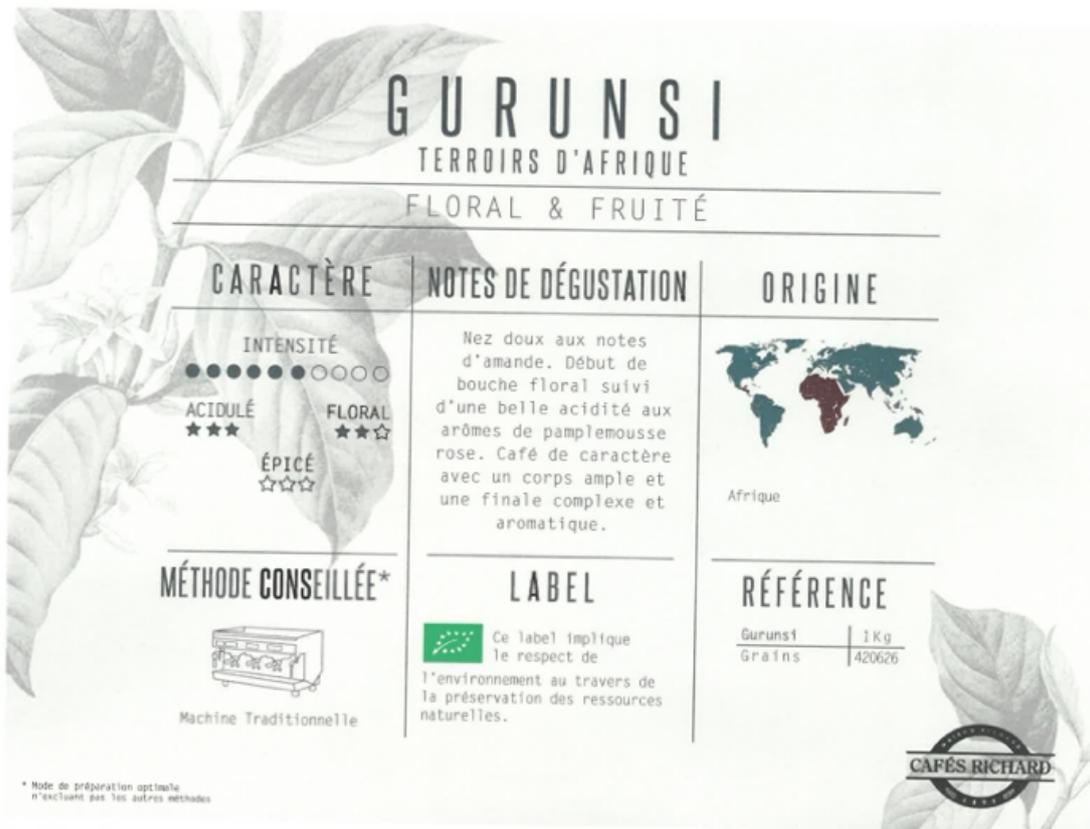
TERROIRS D'AFRIQUE  
*100% Arabica - Bio*

---

LA SÉLECTION FINE  
DE GRANDS CRUS D'AFRIQUE

Les terroirs d'Afrique sont mis à l'honneur dans cet assemblage respectueux de la nature et de la terre.  
Un café floral à la belle acidité fruitée, réservé aux experts.

**CAFÉS RICHARD**  
1892 1 1 9 3 1892



→ Rappel - Le volume de l'Espresso doit se situer entre 30 ml et 50 ml (créma comprise) et servi dans une tasse Cafés Richard ou verrerie disposé au poste barista.

→ Lors de la préparation des Espresso, un juge observera les gestes techniques et la fluidité du travail du candidat, ce dernier devra gérer manuellement le temps d'extraction et expliquer son choix au jury.

→ Les Espressos doivent être préparés devant le jury (rituel de préparation, argumentation commerciale, connaissance produits, notes gustatives). Tasses & sous tasses « barista » fournies par Cafés Richard

### **LE MATÉRIEL :**

- ✓ Chaque candidat aura son poste Barista attribué avec une machine à Espresso traditionnelle équipée uniquement de doubles porte-filtres, d'un moulin pré réglé rempli et d'un tasseur et égaliseur du diamètre adapté à la machine. Le simple porte filtre ne sera pas disponible.
- ✓ Il n'est pas limité dans son choix de service à partir du moment où il fournit lui-même l'équipement nécessaire (tasses, sous tasses, verreries, cuillères, accompagnements, plateaux, ustensiles pour la préparation de l'Espresso).
- ✓ Le candidat préparera 2 Espressos en tasse (30 ml – 50 ml) ou en verrerie adaptée aux standards internationaux (contenant/tasse ayant un volume entre 60 ml et 90 ml) pour servir les 2 juges présents à table.

### ***LES TEMPS DE PRÉPARATION ET DE RÉALISATION :***

- ✓ Le candidat aura 5 mn pour la préparation de sa station (vérifier la propreté, le temps d'extraction, etc.) et 4 mn de temps de concours pour la réalisation, l'explication et le service des 2 espressos.
- ✓ Au-delà de 4 mn ½ point sera déduit à chaque seconde supplémentaire ; au-delà de 5 minutes, le candidat sera hors temps et aura une note de zéro pour cette épreuve.
- ✓ Tout autre ingrédient est interdit dans cette épreuve « Espresso parfait » (alcools, extraits à base d'alcool, réductions des bases alcoolisées, etc.). Seuls café et eau sous pression de la machine à espresso peuvent être utilisés pour la préparation de l'espresso.
- ✓ Aucun ingrédient solide ne doit se retrouver dans la boisson servie.
- ✓ La boisson peut être accompagnée d'une petite mignardise (7pts) en accord avec le choix du café.
- ✓ Cela doit rester une mignardise et ne pas devenir un dessert.

#### ***La boisson café doit rester le centre d'attention.***

- ✓ Si le candidat souhaite accompagner son rituel d'une mignardise, il doit la fournir et la préparer lui-même. A éviter des accompagnements achetés dans le commerce, déjà préparés (carrés chocolats, biscuits, etc.).
- ✓ Le candidat expliquera l'harmonie gustative entre son café et l'accompagnement.
- ✓ L'utilisation des ingrédients supplémentaires ou d'accompagnements (mignardises) est subjectif (7 pts), c'est au choix du candidat afin de présenter le rituel le plus abouti et le plus juste en mettant le plus possible en exergue le choix de son café, la méthode de préparation et sa présentation.

### **DESCRIPTIF DE L'ÉPREUVE N°3 CAFÉ-COCKTAIL SIGNATURE**

#### ***LE CAFÉ-COCKTAIL « Alcool Signature » :***

Définition : le cocktail sera obligatoirement un Café Cocktail Alcool signature « froid ».

- ✓ Le degré d'alcool est au choix du candidat (vin doux, alcool fort, recette diluée, infusé avec son café, etc.).
- ✓ Le candidat devra préparer le café-cocktail devant le jury et le servir en 2 exemplaires en expliquant son choix de café sélectionné (Le café doit obligatoirement être issu de la sélection « Signature » proposée par Cafés Richard.
- ✓ Le candidat devra expliquer la valeur ajoutée du grand cru sélectionné en accord avec les spiritueux du cocktail.
- ✓ Le candidat peut se permettre de fabriquer lui-même sirops, liqueurs, en jouant sur sa créativité faisant la liaison avec l'expérience gustative de son choix de café.
- ✓ Développer l'histoire et l'argumentation pendant la confection du cocktail (2 exemplaires).
- ✓ Le mode de réalisation peut être : direct au verre, verre à mélange, shaker, ou autre méthode originale au choix du candidat.
- ✓ La méthode de préparation du café peut être en Espresso ou toute autre méthode souhaitée (méthodes douces de filtration, etc.). A part la liste énoncée proposée (page 5) par les cafés Richard,

le candidat doit fournir son propre matériel utilisé dans sa préparation (cafetières, équipement de bar, ustensiles barista, verrerie).

- ✓ Le café principal doit être distinctement perceptible et de bonne qualité, préparé devant le jury pendant le temps de réalisation épreuve (rituel de préparation, argumentation commerciale, connaissance produits...). Si le candidat sélectionne une méthode de préparation (méthodes douces, filtration) autre que l'Espresso, il peut utiliser son temps de préparation pour démarrer l'extraction mais le café devra être préparé dans le temps de réalisation pour le cocktail.

### **LE MATÉRIEL :**

- ✓ Chaque candidat aura accès à un poste Barista dédié en fonction du café sélectionné entre les trois grands crus proposés,
- ✓ A disposition : la machine à café, le moulin rempli et réglé sur 16grs pour 2 tasses, le tasseur, égaliseur, brosse, afin de préparer ses bases expresso devant le jury.
- ✓ Le candidat n'est pas limité dans son choix de service à partir du moment où il fournit lui-même l'équipement nécessaire (tasses, verrerie, cuillère, accompagnement, plateau etc.).

### **LES TEMPS DE PRÉPARATION ET DE RÉALISATION :**

- ✓ Le candidat aura 5mn pour la mise en place de son poste Barista et 8 mn pour la réalisation du cocktail café signature.
- ✓ Au-delà des 8 mn ½ point sera de déduit à chaque seconde supplémentaire, au-delà de 10 minutes le candidat sera « over time » et aura une note de zéro pour cette épreuve.
- ✓ Il faut argumenter la méthode utilisée (ex, douce) pendant le temps de réalisation si l'infusion café est faite pendant le temps de préparation.
- ✓ **Temps de présentation devant le jury :**
  - Le candidat doit annoncer clairement le début et la fin de son temps d'épreuve,
  - Le candidat peut choisir de dresser la table des juges (tasses, verres, accessoires) pendant le temps de présentation selon l'expérience qu'il souhaite faire vivre au jury ;
  - Soigner la présentation et l'introduction de son rituel (café, méthodes, notes de dégustation, présentation menu, concept, etc.) ;
  - Préparation du café devant le jury ;
  - Service des boissons et éléments associés en expliquant la dégustation.
- ✓ Afin de mettre chacun dans les mêmes conditions, le candidat n'a pas le droit d'utiliser d'autres cafés que ceux proposés par Cafés Richard dans la gamme ci-dessous.
- ✓ Voici le descriptif complet 2022 pour chacune de ces origines afin d'aider le discours du candidat (histoire, terroir, processus, altitude, variété, notes de dégustation, etc.).
- ✓ Un seul type café doit être choisi pour la réalisation du cocktail signature.

**ARTICLE 3 :**  
**RÉFÉRENCE 1- CAFÉ DE SPECIALITE GRAIN : COCKTAIL SIGNATURE**



## **COLOMBIE**

### **SUPREMO - HUILA** **I.G.P – Rainforest Alliance**

Origine incontournable en matière de culture de café, la Colombie est le 2<sup>ème</sup> pays producteur mondial d'Arabica.

Ce café de spécialité est issu de la **torréfaction de grains d'Arabica lavés, cultivés dans la région de Huila**, au sud-est de la Colombie, entre les cordillères Centrale et Orientale. Caractérisée par sa **zone montagneuse** aux paysages vallonnés et luxuriants, elle bénéficie d'un **sol volcanique très fertile**.

Fruit d'une exigence particulièrement élevée tout au long de la filière, ce café séduit par sa **douceur** et l'**équilibre de ses arômes**.

#### **RÉFÉRENCES DISPONIBLES**

- GRAINS 500g /440079
- PODS x 25 / 440094  
(Disponibles dernier trimestre 2021)

# DU GRAIN À LA TASSE

## LE SOURCING

Fondée en 1963, Cadefihuila est la plus ancienne coopérative de la région de Huila et compte aujourd'hui près de 4 000 petits producteurs (1 à 3 ha chacun en moyenne) cultivant des cafés de haute qualité suivant des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

La coopérative accompagne les producteurs en encourageant leurs bonnes pratiques culturales. Elle les soutient également dans leurs démarches d'obtention de financement. Enfin, elle joue un rôle de conseil et de formation pour développer leurs qualifications.

## CARACTÈRE & NOTES DE DÉGUSTATION

Café réputé pour sa rondeur et longueur en bouche. Nez fruité aux notes d'abricot et de chocolat au lait. Une tasse suave et aromatique.



Ce café répond aux standards les plus exigeants de la filière, du grain à la tasse. Cela lui confère une typicité singulière, reconnue par un score SCA de 84+/100.

## LABELS & PROGRAMMES



Ce café provient d'exploitations agricoles certifiées Rainforest Alliance. Cette organisation a pour objectif de créer un futur meilleur pour l'humain et la nature.

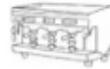
### CONCRÈTEMENT ?

- ✓ Des pratiques de gestion des terres plus durables pour protéger les forêts et la biodiversité
- ✓ Mise en place d'actions pour améliorer la qualité de vie des producteurs



L'indication Géographique Protégée garantit l'origine et les qualités spécifiques de ce café.

## MÉTHODES CONSEILLÉES



Machine traditionnelle



Filtration douce



Machine à pods

Région  
Grade  
Producteurs  
Variétés  
Traitement  
Altitude

Huila  
Supremo IGP  
Coopérative Cadefihuila  
Castillo, Catura, Colombia  
Arabica lavé  
+/- 1600 mètres

GRAND CRU  
PURE ORIGINE



# MOKA D'ÉTHIOPIE

YRGACHEFFE - SIDAMA

*Pur Arabica*

## UN TERROIR D'EXCEPTION

Un grand cru d'Arabica de Yrgacheffe, cultivé dans la région de Sidama en Éthiopie, le berceau du café.

Un café sauvage et parfumé, révélé en expresso et filtration douce, pour séduire les amateurs de cafés fins.

|  |  |
|--|--|
| <b>MOKA</b><br><b>D'ÉTHIOPIE</b>   |  |
| <small>RÉGION / TERROIR : YRGACHEFFE - SIDAMA</small>  |  |
| <small>POIDS NET</small><br><b>500g</b>  | <small>CAFÉ TORRÉFIÉ</small><br><small>ROASTED COFFEE</small>    |
| <b>GRAND CRU D'ARABICA</b> PURE ORIGINE  |  |
| <i>Originaire du lieu de découverte du café. Une saveur délicate, aux notes florales et d'agrumes, à l'arôme complexe.</i> |  |
| <small>VARIÉTÉ ORIGINELLE</small><br><small>ALTITUDE</small> 2300M   | <small>TORRÉFIÉ EN FRANCE</small><br><small>100% ARABICA</small> |
| <small>WWW.CAFESRICHARD.FR</small>   |  |

MAISON FONDÉE  
1892



# MOKA D'ÉTHIOPIE

YRGACHEFFE - SIDAMA

SAUVAGE & PARFUMÉ

## CARACTÈRE

INTENSITÉ  
●●●○○○○○○○○

ACIDULÉ ★★★ FLORAL ★★★

ÉPICÉ ★★★

## MÉTHODES CONSEILLÉES\*



Machine Traditionnelle &  
Filtration Douce

## NOTES DE DÉGUSTATION

Une saveur délicate,  
aux notes florales et  
d'agrumes, à l'arôme  
complexe.

## RÉFÉRENCES

|                          |        |                   |
|--------------------------|--------|-------------------|
| Moka d'Éthiopie          | 500g   | Boîte<br>(par 25) |
| Grains                   | 400095 |                   |
| Moulu 02 - Filtre papier | 400667 |                   |
| Pods                     |        | 402325            |

## ORIGINE



RÉGION : YRGACHEFFE

TERROIR : Sidama

VARIÉTÉ : Originelle

TRAITEMENT : Fully-Washed

Séché sur lits africains

CULTIVÉ À : ± 2000 mètres

\* Mode de préparation optimale  
n'excluant pas les autres méthodes



GRAND CRU  
PURE ORIGINE



# SUMATRA

ACEH - GAYO HIGHLANDS

*Pur Arabica*

UN TERROIR D'EXCEPTION

Un grand cru d'Arabica de terroir des Gayo Highlands au nord de Sumatra, produit dans le cadre d'un programme de préservation de l'habitat des orangs-outans.

Un café racé et exotique, idéal en expresso et filtration douce.

Une exclusivité Cafés Richard.



**SUMATRA**  
ACEH - GAYO HIGHLANDS

---

RACÉ & EXOTIQUE

---

| CARACTÈRE  | NOTES DE DÉGUSTATION   | ORIGINE  |         |      |                |        |        |  |      |  |        |
|--|--|--|---------|------|----------------|--------|--------|--|------|--|--------|
| <p>INTENSITÉ<br/>●●●●●○○○</p> <p>ACIDULÉ ★☆☆ FLORAL ☆☆☆</p> <p>ÉPICÉ ★★☆☆</p>  | <p>Douceur, moelleux et longueur en bouche caractérisent ce café complexe et aromatique aux notes de fruits secs.</p>  |  <p>RÉGION : ACEH<br/>TERROIR : GAYO HIGHLANDS<br/>VARIÉTÉ : Ateng<br/>TRAITEMENT : Semi-Washed<br/>CULTIVÉ À : ± 1400 mètres</p>  |         |      |                |        |        |  |      |  |        |
| <p><b>MÉTHODES CONSEILLÉES*</b></p>   <p>Machine Traditionnelle &amp; Filtration Douce</p> | <p><b>LABEL</b></p>  <p>Ce programme prévient la destruction progressive des forêts tropicales, l'habitat des orangs-outans en voie de disparition. Face à l'agriculture intensive, ce projet encourage la plantation de café, écologique et durable.</p> | <p><b>RÉFÉRENCES</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Sumatra</td> <td>500g</td> <td>Boîte (per 25)</td> </tr> <tr> <td>Grains</td> <td>420427</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pods</td> <td></td> <td>403127</td> </tr> </table>  | Sumatra | 500g | Boîte (per 25) | Grains | 420427 |  | Pods |  | 403127 |
| Sumatra  | 500g   | Boîte (per 25)   |         |      |                |        |        |  |      |  |        |
| Grains   | 420427   |  |         |      |                |        |        |  |      |  |        |
| Pods   |  | 403127   |         |      |                |        |        |  |      |  |        |

\* Mode de préparation optimale n'excluant pas les autres méthodes

#### ARTICLE 4 : SUBTILITES

- ✓ Le candidat doit aussi compléter son discours avec le book annexé afin de mieux expliquer les procédés de traitement, variétés, origines, etc.
- ✓ Cafés Richard fera parvenir aux finalistes la sélection des cafés ci-dessus dès la validation de la participation du lycée au concours, afin de leur permettre de les déguster pendant leurs entraînements. Lors des dégustations et entraînements, les candidats-es trouveront certainement leurs propres notes de dégustation.

#### INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES :

- ✓ L'utilisation des ingrédients supplémentaires ou d'accompagnements (mignardises) est fortement conseillé afin d'aller chercher des points supplémentaires. C'est au choix de présenter le rituel le plus abouti et le plus juste en mettant le plus possible en exergue le choix de son café, la méthode de préparation du cocktail et sa présentation.

#### VAISSELLE DE SERVICE :

- ✓ Le candidat sera libre de son choix pour le volume final du café signature « short ou long drink », il doit dans emporter sa propre vaisselle ou verrerie de service.

- ✓ Il ne sera pas limité à des tasses en porcelaine classiques mais au contraire, doit démontrer sa créativité dans le choix des contenants de service en rapport avec son rituel-crédation.
- ✓ Pour avoir un meilleur score, il doit expliquer son choix et l'influence sur l'expérience gustative (forme, matière, température, ambiance, élégance, fonctionnalité, etc.).

### **PROCOLES DE DÉGUSTATION :**

- ✓ Le candidat expliquera au jury comment procéder à la dégustation de son café-cocktail lors de sa présentation (cocktail, mignardise, ordre, gestes, etc.) afin de créer une expérience gustative inédite. Il doit décrire l'expérience gustative souhaitée par rapport au protocole expliqué.
- ✓ Les juges doivent prendre au minimum de 2 gorgées de la boisson café-cocktail mais pas forcément successives. Si aucune instruction n'est donnée par le candidat, après il pourra procéder à l'évaluation.
- ✓ Sans instruction préalable, la mignardise (éventuellement présente) ne sera ni dégustée, ni prise en compte dans l'évaluation.

### **RÉUNION D'ORIENTATION :**

Une réunion d'orientation avec tous les candidats-es sera organisée dès 9h30 avant le déroulement des épreuves pratiques afin de répondre aux questions éventuelles et résoudre les problèmes ou interrogations particulières de chaque candidat.

Chacun peut utiliser des supports (cartes, menus, ...) afin d'appuyer sa présentation. Ces supports ne doivent en aucun cas remplacer le discours ou les explications du candidat devant le jury.

### **PRÉSENTATION ET SERVICE :**

Toutes les épreuves se déroulent devant le jury professionnel avec les équipements et autres éléments posés sur la station Barista. Un plateau sera fourni sur place pour chaque candidat afin de servir son café-cocktail.

### **USTENSILES SUPPLÉMENTAIRES :**

Le candidat doit fournir tous les ustensiles nécessaires à sa présentation (torchons, cuillères, mélangeurs, récipients pour les consommables usagés, rangement des ustensiles, ...). Les juges évalueront la propreté et la bonne organisation de sa station avant et après l'épreuve.

### **ANIMATION :**

Le candidat peut emporter une enceinte Bluetooth ou autres système de diffusion musicale pour la réalisation du café-cocktail, il devra toutefois gérer lui-même la diffusion et respecter un niveau sonore de 85 db maximum, expliquer l'univers et l'expérience globale qu'il veut transmettre.

### **JURY / TABLE DES JUGES :**

Le jury est composé de 2 juges dégustation, d'un juge technique station, d'un juge technique bar pendant l'épreuve cocktail signature.

## CRITÈRES D'ÉVALUATION

- **Organisation et propreté du poste Barista au début de l'épreuve**
- **Qualité de la préparation du café servi**
  - o Arômes (au nez)
  - o Équilibre saveurs (acide, sucré, amer)
  - o Corps / Sensation tactile
  - o Exactitude des descriptifs
- **Connaissances Café & Méthodes Mixologie**
  - o Bien expliquées (choix de l'origine ou l'assemblage et la méthode, histoire, culture café générale, instant de consommation du cocktail, intérêt gustatif de la mixologie café alcool, notes de dégustation)
  - o Bien préparées (techniques de préparation, utilisation professionnelle des équipements)
  - o Créativité (ingrédients, méthodes, concept et préparation)
- **Rituel & Service**
  - o Tenue, présentation / Professionnalisme
  - o Service / Accueil
  - o Hygiène générale
  - o Impression globale de la présentation
- **Organisation et propreté de la station de présentation en fin de l'épreuve**

Les notations de chaque épreuve pratique se basent sur un score total par juge. Chaque score des juges se verra appliquer un coefficient afin d'arriver à un score total maximum de 50 points par juge. Ensuite, la moyenne des juges sera calculée afin de finir par un score final de maximum 50 points par candidat et par épreuve pratique. Ceci afin de faire la pondération égale entre les scores des différentes épreuves pratiques du concours.

2 types d'évaluations sont possibles. Les évaluations sont les suivantes :

### Oui ou Non

- Oui = 1 point
- Non = 0 point

### 0 à 6 points

- Les demi-points sont permis après 1 (exemple : 1,5 ou 5,5)
- Le score de 0,5 n'est pas permis
- Légende de l'échelle d'évaluation de 0 à 6 points :
  - o 0 = Inacceptable
  - o 1 = Acceptable
  - o 2 = Moyen
  - o 3 = Bon
  - o 4 = Très Bon
  - o 5 = Excellent
  - o 6 = Extraordinaire

### - ARTICLE 5 : PRIX

✓ **1/ Lot pour les candidats finaliste sélectionnés et participants à la finale :**

Une formation Barista fondation, une cuillère en argent spéciale Cup teaster café siglé cafés Richard, un porte clé temper cafés Richard.

✓ **1/ Lot pour le Lauréat et 2° et 3° prix du concours Master Cup :**

1<sup>er</sup> Prix valeur 500€ + Coupe

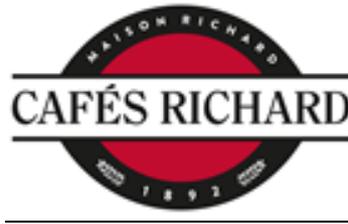
2<sup>ème</sup> Prix valeur 300€ valeur ttc + Coupe

3<sup>ème</sup> Prix valeur 200€ valeur ttc + Coupe

Les prix ne pourront être ni échangés, ni remboursés, ni remplacés par un autre lot de quelque valeur que ce soit.

、  
-

- **ARTICLE 6 : AUTORISATION DU NOM DES CANDIDATS ET DROIT A L'IMAGE :**



**AUTORISATION D'UTILISATION DE L'IMAGE D'UNE PERSONNE**

Je soussigné(e) .....

Autorise la société CAFÉS RICHARD à utiliser mon Nom et à diffuser à titre gratuit des photographies me représentant et réalisées le mercredi **9 mars 2022**, dans le cadre de ma participation à la « **Master Cup Cafés Richard** » qui se tient à **Gennevilliers**.

Ces photographies pourront demeurer dans les documents actuels mais également être utilisées – le cas échéant adaptées – dans de futures communications émanant de la Société, par tout procédé et sur tout support, à destination du grand public ou de professionnels ou au sein de l'une quelconque des sociétés partenaires.

Ces photographies seront conservées 10 ans et pourront être reproduites, représentées, communiquées au public en tous formats (y compris Internet et les réseaux sociaux dans le monde entier), en totalité ou par extraits, sans limitation d'exemplaires des supports concernés, et elles pourront être adaptées en fonction de la nature du support par réduction, agrandissement, recadrage, retouche, modification de l'environnement externe par tous moyens et procédés et notamment par ordinateur.

Par la présente, je reconnais ne pas prétendre à une réparation d'un préjudice quel qu'il soit du fait de l'utilisation de mon image et renonce à tous droits sur les photographies.

Fait en 1 exemplaire original à Gennevilliers, le .....2022

Signature (précédée de la mention manuscrite « Lu et approuvé ») :

**ARTICLE 7 : FICHE TECHNIQUE COCKTAIL SIGNATURE :**

**Fiche technique cocktail café-alcool froid**

- **NOM**.....
- **PRENOM**.....
- **ETABLISSEMENT**.....
- .....
- **TYPE DE CAFE UTILISE** (cocher la case)

- COLOMBIE**       **MOKA**       **SUMATRA**

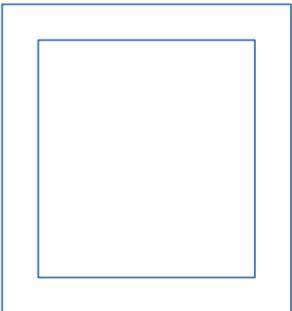


Photo cocktail

**Nom du Cocktail**

**Présentation du Cocktail**

| Ingrédients | Marque produit | Dosage :quantité en ml |
|-------------|----------------|------------------------|
|             |                |                        |
|             |                |                        |
|             |                |                        |
|             |                |                        |
|             |                |                        |
|             |                |                        |
|             |                |                        |

(Entourer la sélection)

- Long drink
- Short drink

**Instant de consommation :**

- Horaire
- Prix de revient
- Prix de vente
- Type Établissement

**Méthode de réalisation :**

- Café  Espresso  Méthode douce
- Cocktail :
- Direct
- Shaker
- Verre à mélange
- Autres....

**Décoration**

**Histoire du cocktail**

Musique  Oui  Non

- **ARTICLE 8 : FICHE INSCRIPTION :**



**Fiche d'inscription**

A nous retourner avant le 1<sup>er</sup> Février 2022 complétée et par e-mail à : [lbaron@richard.fr](mailto:lbaron@richard.fr).

***ETABLISSEMENT SCOLAIRE :***

Nom de l'établissement : .....

Adresse de l'établissement : .....

Téléphone : .....

***L'ELEVE SELECTIONNE :***

Nom : .....Prénom : .....

Date de naissance : .....JJ/MM/AAAA

Téléphone portable : .....Email : .....Pass sanitaire oui/non

***L'ENSEIGNANT ACCOMPAGNATEUR :***

Nom : .....Prénom : .....

Téléphone portable : .....Email : ..... Pass sanitaire oui/non

Fait à : .....Le : .....

Nom et Signature

Cachet établissement.

- **ARTICLE 9 : ORGANISATION-JURY**

**L'ORGANISATION :**

**Président d'Honneur et Juge Principal: Marc JEAN, Formateur interne Groupe Barrière.**

**Ouverture du concours et remise de prix :**

**Anne RICHARD BELLANGER, Directrice générale Cafés Richard**

**Organisateur du concours : Laurent BARON, Formateur et Ambassadeur de Marque.**  
(port : 06 85 71 19 20 - mail : lbaron@richard.fr)

**Juges techniques Café Espresso Parfait :**

- **Florian MARCILLAUD, Commercial Cafés Richard Paris, certifié SCA.**
- **Jeremy MARTIN, Commercial Cafés Richard Paris, certifié SCA.**

**Juges techniques Bar Cocktail Signature :**

- **Romain GALLEGO, Ambassadeur Spiritueux & Cocktails des Vins Richard.**
- **Marc JEAN, Formateur Barmen Cocktails Groupe Barrière.**

**Juges sensoriels Espresso Parfait :**

- **Michael MCCAULEY, Directeur de l'Académie du Café & Juge international aux championnats du monde du Café (World Coffee Events – Specialty Coffee Association).**
- **En cours, Formateur Académie du Café,**
- **Murielle VATEL, Directrice des Comptoir Richard, certifié SCA arômes et saveurs**
- **Carlos AFONSO, Responsable Achats Café Vert.**

**Juges sensoriels Cocktail Signature :**

- **Michael MCCAULEY, Directeur de l'Académie du Café & Juge international aux championnats du monde du Café (World Coffee Events – Specialty Coffee Association).**
- **En cours, Formateur Académie du Café,**
- **Joseph TROTTA, Expert mondial Cocktails et créateur de produits tendances.**
- **Grégory DANSAN, Responsable commercial Occitanie et certifié SCA.**

**Démonstration de torréfaction :**

- **Jean VERGE, Directeur production.**
- **David EUDES, Torréfacteur Cafés de spécialités.**

**Gestion Administratif et Catering :**

- **Nadège FEUILLOLET, Alto Café.**

**Communication Presse :**

- **Laurence GHACHAM, Responsable Communication Cafés Richard.**

**A vos machines à expresso et shaker !**

**Merci aux Professeurs pour votre accueil, votre disponibilité.**

**Merci aux élèves pour leur travail et implication**

- **ARTICLE 10 : ACCEPTATION DU REGLEMENT :**

- ✓ La participation au concours Master Cup Cafés Richard 2022, implique l'acceptation sans réserve du présent règlement et la renonciation à tout recours de quelque nature que ce soit à l'encontre du comité Organisateur, de ses partenaires ainsi que du jury.
- ✓ Le comité Organisateur se réserve le droit de modifier, écourter, proroger ou annuler le présent concours, ou de modifier la date et le lieu de la finale, pour quelque cause que se soit et sans que leur responsabilité puisse être engagée de ce fait.
- ✓ Le présent document est déposé sur les serveurs de la Société Cafés RICHARD, 106 rue du fossé blanc, 92230 GENNEVILLIERS.

**ARTICLE 11 : DROIT APPLICABLE ET JURIDICTION COMPÉTENTE**

Le présent Règlement est soumis au droit français. Tous litiges ou contestations qui pourraient naître relativement à l'application et/ou l'interprétation du présent Règlement, relève de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Nanterre, à moins que la loi n'en dispose autrement.

**ARTICLE 12 :**

**POLITIQUE DE CONFIDENTIALITÉ** La présente Politique de confidentialité a pour objet de permettre au participant de prendre connaissance des modalités de collectes et de traitements des données à caractère personnel le concernant et de ses droits en matière de respect de sa vie privée et de protection de ses données à caractère personnel. Dans le cadre des traitements de données à caractère mise en œuvre à l'occasion du concours, Cafés Richard se conforme à la Loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et au Règlement Général sur la

Protection des Données 2016/679 du 27 avril 2016 (ensemble la « Règlementation sur la protection des données »).

Dans le cadre de sa politique de respect de la vie privée des personnes, la société Cafés RICHARD désigne la société FININFO\_SUPPORT a désigné un Délégué à la Protection des Données que vous pouvez contacter pour toute demande relative à la protection des données à caractère personnel à l'adresse suivante [support@richard.fr](mailto:support@richard.fr) Pour quelles raisons pouvons-nous traiter vos données dans le cadre de votre participation au concours ? Aucune des données ne sera collectée à votre insu. Nous ne collectons vos données que pour les finalités déterminées, explicites et légitimes suivantes : Gestion, administration du concours et du règlement du jeu, gestion et livraison des éventuels services et dotations dont vous pourriez bénéficier en participant au concours, gestion des réclamations, des éventuels contentieux. Avec qui partageons-nous vos données ? Nous sommes amenés à partager les données vous concernant avec des tiers sous-traitants pour nous aider à assurer le bon déroulé du concours dans le cadre des finalités décrites ci-dessus. Nous nous assurons que nos sous-traitants présentes les garanties suffisantes quant aux mesures techniques et organisationnelles mises en œuvre de manière à ce que l'usage des données soit effectué conformément à la Règlementation sur la protection des données.

Où sont localisées vos données. Les données peuvent être localisées dans un pays de l'Union européenne mais aussi en dehors de l'Union Européenne. Dans ce dernier cas, nous nous assurons que les données se

Situent dans un pays hors UE assure un niveau de protection adéquat concernant le traitement des données en conformité avec la Règlementation sur la protection des données. A défaut, nous prenons des garanties appropriées de manière à ce que le niveau de protection garanti par la Règlementation sur la protection des données. Durée de conservation Nous conservons vos données pendant une durée n'excédant pas celle nécessaire au regard des finalités pour lesquelles elles sont traitées. Ainsi vos données sont généralement conservées pour la durée du concours et au-delà, pour répondre à nos obligations légales, contractuelles, fiscales ou pour assurer la défense de nos intérêts. Comment sécurisons-vous vos données ? Brasseurs de France s'engage à prendre toutes les mesures techniques et organisationnelles nécessaires afin de garantir un niveau de sécurité, d'intégrité et de confidentialité adapté au risque compte tenu notamment de l'état des connaissances, des coûts de mise en œuvre et de la nature, de la portée, du contexte et des finalités du traitement pour protéger vos données contre le vol, la destruction, l'altération, la perte accidentelle, la diffusion ou l'accès non autorisé.

Vous disposez de droits sur vos données à caractère personnel. Conformément à la réglementation en matière de protection des données à caractère personnel et après avoir justifié de votre identité, vous bénéficiez, dans les conditions prévues aux articles 15 à 22 du RGPD : · d'un droit d'accès : l'internaute peut obtenir communication des données le concernant; · d'un droit de rectification : en cas d'inexactitude de ces informations, le participant peut exiger qu'elles soient rectifiées ou complétées; · d'un droit d'effacement : le participant peut s'opposer au traitement de ses données à des fins de prospection commerciale ; · d'un droit de limitation : le participant peut obtenir la limitation du traitement de ses données ; · d'un droit de portabilité : le participant peut demander de recevoir ses données personnelles qu'il a fournies dans un format structuré, couramment utilisé et lisible, dans certaines circonstances, ou demander qu'elles soient transmises à un autre responsable de traitement si cela est techniquement possible

Vous pouvez contactez nos Services afin d'exercer vos droits à l'adresse email [support@richard.fr](mailto:support@richard.fr)

en joignant à votre demande une copie d'un titre d'identité. Si vous avez donné votre consentement pour le traitement de vos données personnelles, vous pouvez retirer votre consentement à tout moment, sans que cela ne porte atteinte à la licéité du traitement avant le retrait. Cafés RICHARD vous rappelle que vous pouvez contacter la CNIL directement sur le site internet <https://www.cnil.fr/fr/agir> ou par courrier à l'adresse suivante : Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés, 3 Place de Fontenoy - TSA 80715, 75334 PARIS CEDEX 07

