



OBJECTIF Formation

À l'instar de la gastronomie ou de l'œnologie, Malongo considère que tout ce qui se rapporte au café mérite d'être traité comme une science et une technique à part entière. À ce titre, l'entreprise s'attache à diffuser cette culture et cet art si riches par tous les moyens, tant auprès des professionnels que du grand public.

**Transmettre
l'art,
la culture
et la passion
du café**

Un département dédié

Hautement consciente que le café est un sujet complexe, englobant des aspects organoleptiques, culturels, économiques, géographiques, commerciaux, etc., l'entreprise Malongo soigne particulièrement son pôle formation. La première cible est naturellement son propre personnel, qu'elle forme à être parfaitement au fait, pour une efficacité sans faille et une crédibilité irréprochable auprès des clients. Mais ce département formation propose également des modules pédagogiques au grand public, aux professionnels et aux élèves toujours plus nombreux de la filière hôtelière. C'est d'ailleurs Malongo qui est à l'origine de l'enseignement du café dans les lycées professionnels, et qui vient tout récemment de mettre en place un partenariat avec l'Éducation Nationale pour la formation d'enseignants dans ce domaine. Enfin, afin de constamment enrichir le fond de ces enseignements, des chercheurs surveillent de près l'actualité du café et étudient tout ce qui s'y rapporte : histoire, pays producteurs, variétés botaniques, santé, etc...

Des concours

Dans le but de promouvoir la connaissance liée au café, Malongo s'engage à la création et à la participation d'un grand nombre de concours. Depuis 1995, le Concours National du Jeune Professionnel du Café, est un rendez-vous incontournable des écoles hôtelières. Un jury exigeant consacre le finaliste au savoir-faire le plus complet et abouti : composition d'une carte de cafés, dégustation à l'aveugle, qualité de service, maîtrise de l'anglais, aptitude à la négociation commerciale... Et Depuis 2007, les meilleurs serveurs des Malongo Cafés participent au championnat français de barista, organisé par l'Association France Café Gourmets (AFCG – section française de la Speciality Coffe Association of Europe (SCAE), tournée vers l'excellence du café). Le terme italien "Barista" renvoie à l'art de préparer des boissons au café à base d'expresso (cocktails, cappuccino...).

Un "studio café"

Cette initiative originale date de 2008 : installer un espace

dédié à la formation sur le café au cœur de l'Institut Paul Bocuse, prestigieuse école française de management spécialisée dans l'hôtellerie, la restauration et les arts culinaires. Une dizaine de modules pédagogiques sont ainsi proposés non seulement aux 300 élèves de l'Institut, mais aussi aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, ainsi qu'aux amateurs soucieux de parfaire leur culture café.

Des modules conçus pour les planteurs

Le souci de formation de Malongo s'étend également depuis 2006 aux producteurs. Des modules d'enseignements spécifiques ont été développés en partenariat avec le Centre International de Recherche Agronomique (CIRAD). L'idée est de proposer un outil pédagogique adapté au personnel technique encadrant sur place les producteurs.