partenariat

Avec

Pour un atelier pédagogique à l'ocassion
du concours international du jeune professionnel du Café,
au lycée hôtelier Paul Augier à Nice.

& c'est le Chef, Laurent POULET, qui animera
le jeudi 5 avril 2012 cet « atelier KA3 ».

L'ATELIER KA3
PAR PASSION DU CAFÉ.

jeudi 5 avril 2012

Le déroulement de l'atelier KA3, c'est **6** étapes :

1. La dégustation
   (étape pratique & interactive > spectateurs & Chef)
   Dégustation du café préparé au moment par l'équipe MALONGO.

2. L'analyse gustative
   (étape pratique & interactive > spectateurs & chef)
   Quels sont les arômes qui s'expriment pleinement dans le café dégusté, au nez comme en bouche.
   Sur quel arôme pourrait-on mettre l'accent ? lequel mettre en valeur ?

3. La Philosophie de cet atelier
   (étape orale, explication argumentée > Chef)
   La démarche ici est de mettre en valeur le café et d'exacerber ses arômes.

4. La Méthode KA3 : la Technique du Chef appliquée dans son restaurant.
   (dans un premier temps : étape orale, explication argumentée > Chef)
   (dans un second temps : étape pratique & interactive > spectateurs & chef)
   Quelle est cette Méthode KA3 & comment l'utiliser.
   Avec la dégustation de 2 chocolats (brut) pour déterminer lequel se mariera le mieux avec chacun des 2 cafés dégustés aujourd'hui.

5. L'esprit KA3.
   (étape pratique & interactive > spectateurs & chef)
   Quel est l'esprit KA3 = quelle est la démarche du KA3 ?
   Avec le KA3 le Chef créé 1 sucre, 1 petit four & 1 chocolat pour chaque café en fonction des arômes du café.
   Explication, présentation, dégustation de chaque création pour chacun des 2 cafés dégustés. (sucre, petit four, chocolat)

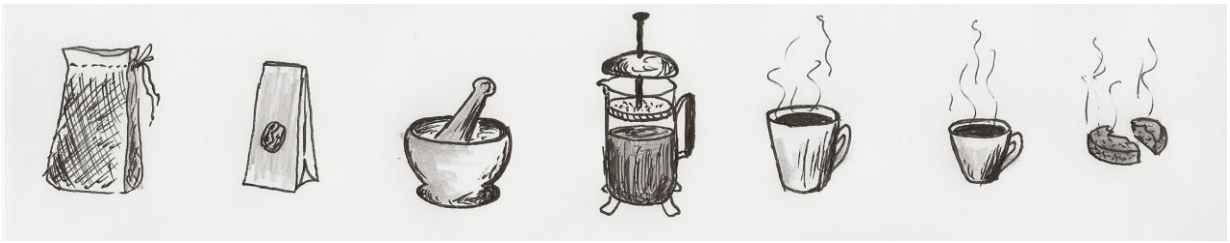
6. Les objectifs de cet atelier.
   (étape orale, explication argumentée > Chef)
   Cet étape donne les objectifs de cette méthode :
   - Mettre en valeur le café.
   - Déterminer les qualités et arômes du café (à différentes étapes de sa vie).
   - Avoir tous les outils pour réaliser la meilleure argumentation, la meilleure présentation, le meilleur accompagnement, une meilleure vente du café.
   - Déterminer la meilleur manière de servir le café : froid ou chaud, en cocktail, en expresso, etc...
   - Comme pour le vin, parvenir avec le café à conseiller le client en fonction de son menu, de son plat, de son dessert.
     Afin de déterminer pour le client la meilleure continuité gustative à son repas.
   - Identifier de nouveaux angles pour promouvoir chaque café.

Le déroulement de l’atelier KA3, pour ce 5 avril 2012 :

LA MÉTHODE

MÉTHODE :
DESCRIPTION DES ARÔMES DU CAFÉ,
DU GRAIN D'ORIGINE
À LA TASSE DU CLIENT.

OBJECTIF :
DÉTERMINER
LES MEILLEURS ACCORDS POSSIBLES.



LA MÉTHODE DE DÉGUSTATION KA3 CE SONT 3 RÈGLES À RETENIR :

1. 7 ÉTAPES À RESPECTER.
2. A CHAQUE ÉTAPE 1 SEUL ARÔME À DONNER.
3. A LA FIN DES 7 ÉTAPES, DÉTERMINER L'ARÔME LE PLUS INTENSE.

LES OBJECTIFS DE LA METHODE :

- METTRE EN VALEUR LE CAFÉ.
- DÉTERMINER LES QUALITÉS ET ARÔMES DU CAFÉ
  (À DIFFÉRENTES ÉTAPES DE SA VIE).
- AVOIR TOUS LES OUTILS POUR RÉALISER LA MEILLEURE ARGUMENTATION,
  LA MEILLEURE PRÉSENTATION,
  LE MEILLEUR ACCOMPAGNEMENT, UNE MEILLEURE VENTE DU CAFÉ.
- DÉTERMINER LA MEILLEUR MANIÈRE DE SERVIR LE CAFÉ :
  FROID OU CHAUD, EN COCKTAIL, EN EXPRESSO, ETC…
- COMME POUR LE VIN, PARVENIR AVEC LE CAFÉ À CONSEILLER LE CLIENT
  EN FONCTION DE SON MENU, DE SON PLAT, DE SON DESSERT.
  AFIN DE DÉTERMINER POUR LE CLIENT LA MEILLEURE CONTINUITÉ
  GUSTATIVE À SON REPAS.
- IDENTIFIER DE NOUVEAUX ANGLES POUR PROMOUVOIR CHAQUE CAFÉ.

Malongo

Concours International du Jeune Professionnel du Café

Merci à nos partenaires :

LAURENT POULET

www.laurentpoulet.com