Junior Coffee Ambassador

Belgian Junior Coffee Ambassador op zoek naar beste jonge barista

Wedstrijd moet hotelschoolstudenten betere koffie leren zetten

Op 19 maart staat in de hotelschool van Saint-Ghislain de finale van de BJCA op het menu. Elk jaar strijden de hotelschoolstudenten uit het laatste jaar om de titel van beste barista. Zeventien studenten uit Vlaanderen en Wallonië nemen het een ganse dag tegen elkaar op in verschillende proeven. De winnaar vliegt naar het koffieland bij uitstek Brazilië om zijn of haar kennis over koffie bij te schaven.

Consumenten gaan vaker op zoek naar een lekker kopje koffie. Bewijs daarvan zijn de grote aantallen speciale koffieen baristabars die de afgelopen jaren hun deuren openden. Jammer genoeg is er binnen de hotelscholen nog altijd geen echte opleiding tot barista. Met de organisatie van deze wedstrijd wil de BJCA daar verandering in brengen en laatstejaarsstudenten en leerkrachten de geheimen van een goede kop koffie laten ontdekken.

Partner koffiebrander Rombouts begon in 1896 zelf met het branden van koffie en is sindsdien erg gevoelig voor de kunst van koffiezetten in al haar facetten. Zonder de rijke geschiedenis van koffie niet te vergeten met wortels in Brazilië, Guatemala, Mexico en Indonesië.

Doel van de wedstrijd

De winnaar van de wedstrijd zet een eerste stap naar een beloftevolle carrière als barista of koffiesommelier. Hij of zij weet straks alles over koffiemengelingen, de kwaliteit van verschillende bonen en smaken, latte art en noem maar op.

Over de westrijd zelf

Tijdens de finale moeten alle deelnemers koffie proeven, vier perfecte espresso's zetten en vier perfecte cappuccino met vers gestoomde melk serveren. Nieuw dit jaar is het maken van een slow coffee volgens de regels van de kunst. In 25 seconden moeten de studenten de jury overtuigen van hun kopje gefilterde koffie.

Belang van de wedstrijd

De BJCA is meer dan een wedstrijd. Het is een volledig programma dat ook zorgt voor resultaten op lange termijn. Leerkrachten kunnen ook een speciale les aanvragen voor hun studenten, want wie de beste barista in zijn of haar klas heeft, gaat ook met een stukje van de eer lopen. Naast de titel van beste jonge barista van ons land mag de winnaar op koffiecursus naar Brazilië. De beste deelnemers uit elke proef vertrekken in juni dan weer naar het WK Barista in Italië.









Junior Coffee Ambassador

Couleur...«Café» pour le Lycée Provincial d'Enseignement Technique du Hainaut qui organisera, le 19 mars 2014 le «Belgian Junior Coffee Ambassador»!

Chaque année, le B.J.C.A. (Belgian Junior Coffee Ambassador) organise son concours, ouvert aux élèves de dernière année des écoles hôtelières de Belgique, qu'ils soient en sixième ou en septième année de spécialisation. Un élève par école peut y participer. Le 19 mars prochain, le Lycée Provincial d'Enseignement Technique du Hainaut, dont la réputation n'est plus à faire en Belgique, accueillera la bagatelle de dix-sept concurrents issus des parties néer-landophone et francophone du Royaume. Dans le domaine gastronomique, le café est devenu, depuis un bout de temps, un...»incontournable» des repas. La Société Rombouts, qui a vu le jour en 1896 à Anvers lorsque Frans Rombouts décida de louer un tambour de torréfaction afin de torréfier lui-même son café, n'est pas restée insensible à cet art de dégustation qui recèle différentes manières en matière de goûts. Que le café soit filtré, présenté avec un nuage de lait ou servi sous forme d'expresso ... Que l'on ne s'y trompe pas, derrière le café, il y a une riche histoire, avec divers terroirs issus de nombreux pays comme le Brésil, le Guatemala, la Colombie, le Mexique, voire l'Indonésie, du savoir-faire, et surtout une grande maîtrise de la torréfaction.

Objectifs du concours.

Désigner l'élève qui aura réalisé le meilleur café : ce qui pourrait constituer une première étape vers une passionnante carrière de... Barista. Une signification qui s'étend jusqu'à inclure ce que l'on pourrait appeler un «sommelier» de café, un professionnel qualifié dans la préparation de ce divin nectar; notamment, avec tout ce qui gravite autour, que ce soient les mélanges, la qualité des variétés, le degré de torréfaction, la préservation, le «Latte art», etc ...

Le concours.

Durant le concours, les candidats sont soumis à...quatre épreuves, dont une grande «première» cette année, le «Slow Coffee».

- **1.** D'abord : le cuptasting qui consiste à présenter six sets de trois tasses; avec cette particularité, deux tasses contiennent le même café, il convient de découvrir...l'intrus»!;
- 2. Ensuite la préparation de quatre «expresso» ;
- **3.** Ensuite de quatre «capuccino» en respectant pour ce dernier certaines conditions comme la répartition du lait sur toute la surface, et surtout l'adjonction de chocolat amer en poudre sur la mousse..;
- **4.** Enfin, et c'est une nouveauté, le «Slow coffee»; une épreuve de café filtre où l'argumentaire de l'origine. Et le rituel de filtration constituent les éléments principaux; étant entendu que tout est laissé à l'impression du candidat qui dispose d'un temps limité (environ vingt-cinq secondes) pour élaborer le café et convaincre le jury de la justesse de son dosage.

L'intérêt d'un tel concours.

En réalité, il s'agit de plus qu'un concours. C'est un programme global dans lequel on vise des résultats à long terme. Les enseignants peuvent aussi demander un cours pour leurs élèves, mais il ne faut pas oublier la répercussion sur l'établissement qui s'enorgueillira d'avoir formé le meilleur barista en son sein!

Quant au gain, outre pour le lauréat, le fait de voir son café couronné; ce qui constitue déjà un prix, les sponsors joignent l'utile à l'agréable en lui offrant un voyage au Brésil; tandis que les meilleurs élèves, dans chaque épreuve, se verront offrir un chèque voyage pour Rimini(Italie), où se disputera le championnat du monde en juin prochain. Coupe du monde de football au...Brésil, championnat du monde du café, on ne pouvait rêver meilleur amalgame, non?











Lotte Connard de l'école hôtelière VTI Spijker Hoogstraten est *Belgian Junior Coffee Ambassador*

17 étudiants ont pris part hier au Belgian Junior Coffee Ambassador, organisé par le Lycée Technique Provincial du Hainaut. Cette année c'est Lotte Connard qui a gagné et porte dès lors le titre de meilleur jeune barrista 2014.

Sara Azevedo de l'Institut Saint Vincent de Paul à Uccle a été récompensée par la seconde place, alors que le troisième prix a été décerné à David Ducoeur de l'Institut Notre Dame de Fleurus.

Malgré la popularité croissante des bars à café des dernières années, il n'existe toujours pas de formation de barista. C'est la raison pour laquelle, et pour la cinquième fois déjà, que le concours Belgian Junior Coffee Ambassador a pris place hier au Lycée Technique Provincial du Hainaut. Les participants doivent présenter quatre épreuves allant du cup tasting via la préparation d'espresso et cappuccino parfaits en terminant par le slow coffee (nouveauté en 2014) selon les règles de l'art.

La gagnante est récompensée par un voyage avec son professeur au pays du café, le Brésil, afin de parfaire sa connaissance du café. Les autres gagnants sont invités au Championnat du Monde des barista en Italie au mois de juin.

Rombouts, sponsor du Belgian Junior Coffee Ambassador souhaite d'ores et déjà beaucoup de succès à ces jeunes étudiants talentueux!





Lotte Connard van VTI Spijker Hoogstraten is Belgian Junior Coffee Ambassador

In het Lycée Technique Provincial du Hainaut namen gisteren 17 studenten het tegen elkaar op in de finale van de Belgian Junior Coffee Ambassador. Dit jaar werd deze competitie gewonnen door Lotte Connard, die zich een jaar lang beste jonge barista mag noemen.

Tweede plaats ging naar Sara Azevedo van Institut Saint Vincent de Paul Uccle en de derde plaats naar David Ducoeur van het Institut Notre Dame de Fleurus.

Hoewel de koffiebars de laatste jaren aan populariteit winnen, bestaat er binnen de hotelscholen in België nog steeds geen opleiding tot barista. Om dat onder de aandacht te brengen, werd ook dit jaar de wedstrijd Belgian Junior Coffee Ambassador georganiseerd. Deze editie werd gehouden in het Lycée Technique Provincial du Hainaut. Volgend jaar mag Vlaanderen weer een editie organiseren. Tijdens de finale moesten de deelnemers koffie proeven, perfecte espresso en cappuccino maken en (nieuw sinds dit jaar) slow coffee maken volgens de regels van de kunst.

Winnares trekt dankzij deze wedstrijd dit jaar naar Brazilië waar ze haar kennis over koffie nog zal kunnen uitbreiden. De beste deelnemers uit elke proef mogen in juni naar het WK barista in Italië.

Rombouts – sponsor van de Belgian Junior Coffee Ambassador – wenst al deze jonge talenten alvast heel veel succes!

