



## **Esmeralda Tack is beste jonge koffiemaakster van België**

*Esmeralda Tack, studente aan het Institut Provencial d'Enseignement Secondaire Ath, mag zich de beste jonge koffiemaakster van België noemen. Zij won woensdag 18 maart 2015 in Hoogstraten de finale van de Belgian Junior Coffee Ambassador (BJCA). Als beste jonge barista zal Esmeralda Tack door Rombouts Koffie getrakteerd worden op een reis naar hét koffieland Brazilië om haar kennis nog bij te schaven.*

Twintig hotelscholen vaardigden woensdag 18 maart laatstejaarsstudenten af naar het VTI Spijker in Hoogstraten voor de finale van de Belgian Junior Coffee Ambassador (BJCA). Partner van het evenement, Rombouts Koffie, schotelde de finalisten vier opdrachten voor. Zo gingen zij op zoek naar de beste jonge koffiezetter van ons land. Tegelijkertijd wil Rombouts Koffie onder de aandacht brengen dat geen enkele hotelschool in België momenteel al een opleiding barista aanbiedt.

### ***Van snelle espresso's tot Slow Coffee***

De finalisten van BJCA moesten hun 'koffiekennis' aantonen door te proeven. Zoals een sommelier bij wijn doet, moesten ze hun favoriete koffie met overtuiging voorstellen. De jury – samengesteld uit winnaars van nationale en internationale wedstrijden voor barista's - was ook erg benieuwd naar wie vier perfecte espresso's kon zetten binnen 5 minuten en wie hen vier perfecte cappuccino's met vers gestoomde melk in 6 minuten kon voorschotelen.

Rombouts Koffie bood de leerkrachten van de twintig deelnemende hotelscholen een opleiding rond de nieuwste koffietechnieken aan zodat zij hun poullains optimaal konden klaarstomen. Elke school kreeg ook een professionele koffiemolen, een espressomachine en een voorraad koffiebonen om zich optimaal voor te bereiden op de finale.

### ***Van Hoogstraten naar Zweden en Brazilië***

Met deze overwinning zet Esmeralda Tack een belangrijke stap naar een carrière als barista of koffiespecialist en kan zij straks mogelijk aan de slag in één van de vele koffiebars in ons land. Hier houdt het in elk geval niet op, want Esmeralda Tack krijgt van Rombouts Koffie een trip naar een koffieplantage in Brazilië aangeboden. Bovendien worden de winnaars in de categorieën Beste Espresso, Beste Cappuccino, beste Slow Coffee en Beste Cup Tasting, straks uitgenodigd op de 'World of Coffee 2015' in het Zweedse Göteborg.

**Underschrift foto: *Xavier Rombouts, gedelegeerd bestuurder van Rombouts Koffie, overhandigt de Belgian Junior Coffee Ambassador 2015 een reischeque naar Brazilië.***

### ***Noot voor de redactie, niet voor publicatie:***

Voor meer informatie en/of een reactie van de winnaar kan u contact opnemen met Sandy Dozie, [sandy.dozie@rombouts.com](mailto:sandy.dozie@rombouts.com).



## **18 MARS 2015 BELGIAN JUNIOR COFFEE AMBASSADOR 6ième EDITION**

Chaque année, les cafés Rombouts organisent le concours du Belgian Junior Coffee Ambassador. Dans cette compétition sont évaluées, l'habileté à utiliser une machine à espresso et la réalisation d'un slow coffee, à savoir un café filtre, chez les élèves des différentes écoles hôtelières Belges.

### **A qui s'adresse ce concours?**

Le concours est ouvert aux élèves de dernière année d'écoles hôtelières en Belgique, qu'ils soient en sixième année ou en septième année de spécialisation. Le concours aura lieu le 18 mars 2015 à l'école hôtelière Spijker à Hoogstraten, gagnante de l'édition précédente.

### **Qu'attend-on des candidats?**

Durant le concours, les candidats sont soumis à quatre épreuves, ils doivent...

1. Préparer 4 espressos parfaits
2. Préparer 4 cappuccinos parfaits à l'aide de mousse de lait
3. Effectuer une épreuve de dégustation de café afin de pouvoir les identifier
4. Réaliser un café filtre irréprochable, dit slow coffee

Chaque épreuve doit être réalisée dans un temps pré déterminé et spécifique à celle ci (voir règlement).

Pour les épreuves, les candidats disposent de tout le matériel comme les machines espressos les plus modernes, moulins à café, balances, matériel de filtration...

Pour soutenir au mieux les écoles participantes, nous avons développé un système pour mettre à leur disposition, durant une certaine période, une machine espresso professionnelle et un moulin à café adapté ainsi que le matériel nécessaire à la réalisation du café filtre, slow coffee.

### **Quel intérêt y a-t-il pour une école à participer à ce concours?**

Le concours du BELGIAN JUNIOR COFFEE AMBASSADOR est bien plus qu'un simple concours. C'est un programme global dans lequel nous visons des résultats à long terme. Augmenter les aptitudes générales à utiliser une machine à espresso pour la préparation d'espressos et autres spécialités à base de café, mais aussi apporter une connaissance générale en ce qui concerne le café par l'intermédiaire, entre autres de l'épreuve slow coffee.



Les enseignants peuvent demander une formation destinée aux élèves. Pendant ces sessions, plusieurs techniques sont enseignées, ensuite les élèves peuvent directement mettre en pratique les principes de base.

C'est en forgeant qu'on devient forgeron, l'adage s'applique aussi au café...

Dans le souci d'un soutien optimal aux élèves, des ateliers, les désormais bien connus teacher days, sont aussi organisés et destinés aux enseignants, l'accent y est surtout mis sur la pratique. A l'issue de ces ateliers, les enseignants maîtrisent toutes les techniques de base pour la préparation parfaite d'espressos, de cappuccino et du slow coffee.

Il s'agit d'ateliers professionnels d'une journée complète, les enseignants sont pris en charge individuellement. Le matériel pour participation est remis lors de cette journée.

**Formations des enseignants:**

9 ou 10 décembre 2014 (complet)

21 ou 22 janvier 2015

28 ou 29 janvier 2015

11 ou 12 février 2015

Les formations auront lieu chez Schuilenburg, Vriesenrot 7 à Dendermonde

### Les élèves gagnent – ils quelque chose?

Voir son café couronné du titre de meilleur café est déjà un prix en soi, mais les Cafés Rombouts et les autres sponsors récompensent également la première, deuxième et troisième place du classement général, ainsi que le meilleur dans l'épreuve cup tasting et slow coffee. Le gagnant général ainsi que son professeur partiront pour assister au championnat mondial de café à Göteborg en juin 2015.

### Bon à savoir

Pour les élèves, la participation au concours du BJCA peut être une première étape vers une carrière passionnante de barista, qui est, sans nul doute, une profession pleine d'avenir, même que des établissements ouvrent leurs portes aux stages.

### Comment faire pour s'inscrire? Et quand?

En tant qu'enseignant, vous pouvez prendre contact avec Manuel Demets à l'adresse suivante: [bjcacoffee@gmail.com](mailto:bjcacoffee@gmail.com) afin que vous puissiez confirmer votre présence au teacher day de votre choix, en tenant compte que les élèves ne sont pas admis, un seul professeur par école participante et une journée. Forcément les teacher days sont exclusivement réservées aux écoles participantes au concours. La demande est grande et nous vous suggérons dès lors de réserver au plus rapide votre journée, nous limitons à 20 le nombre de participants au concours. La date ultime d'inscription est 2 décembre 2014.

Si vous avez encore des questions, vous pouvez contacter Manuel Demets au numéro 0498 37 83 93 ou par email: [bjcacoffee@gmail.com](mailto:bjcacoffee@gmail.com).

Suivez nous sur Twitter [@BJCA coffee](https://twitter.com/BJCA_coffee)  
facebook [BJCA Belgian Junior Coffee Ambassador](#)

**REGLEMENT DISPONIBLE SUR**

[www.belgianjuniorcoffeeambassador.be](http://www.belgianjuniorcoffeeambassador.be)



## **18 MAART 2015 BELGIAN JUNIOR COFFEE AMBASSADOR 6de EDITIE**

Elk jaar organiseert Koffie Rombouts de wedstrijd Belgian Junior Coffee Ambassador. Met deze wedstrijd testen we bij de leerlingen van de verschillende Belgische hotelscholen de behendigheid aan het espressotoestel en de kennis bij het zetten van een perfecte slow coffee (filter).

### **Voor wie?**

De wedstrijd richt zich tot de leerlingen van het laatste jaar van de Belgische hotelscholen, zowel het zesde als het zevende specialisatiejaar. De wedstrijd wordt op 18 maart 2015 georganiseerd, in de hotelschool Spijker in Hoogstraten, winnaar van de vorige editie.

### **Wat wordt er onder andere van de kandidaten verwacht?**

Tijdens de wedstrijd leggen de kandidaten vier proeven af:

1. 4 perfecte espresso's zetten
2. 4 perfecte cappuccino's met vers opgestoomde melk bereiden
3. een koffieproeverij (cuptasting) afleggen waarbij ze koffies moeten identificeren
4. het artisanaal zetten van een perfecte filter koffie (slow coffee)

Elke proef moet uitgevoerd worden binnen een daarbij specifieke opgelegde tijd (cfr. reglement).

Voor hun proeven beschikken de kandidaten over al het noodzakelijke materiaal zoals de modernste espressotoestellen, koffiemolens, weegschalen, filtermateriaal...

Om de deelnemende scholen zo goed mogelijk te ondersteunen, werkten we een systeem uit waarbij de scholen gedurende een bepaalde periode het materiaal ter beschikking krijgen, zoals het espressotoestel, de aangepaste molen en alles wat onmisbaar is voor de slow coffee proef.

### **Waarom zou een school deelnemen aan deze wedstrijd?**

De Belgian Junior Coffee Ambassador is meer dan een wedstrijd. Het is een volwaardig programma waarmee ook resultaten op lange termijn worden nagestreefd. Naast het verhogen van de algemene vaardigheden bij het gebruik van het espressotoestel voor het bereiden van espresso, en andere koffiespecialiteiten, of nog het ritueel aanbrengen bij het zetten van een keurige filter koffie, willen we ook via deze laatste de elementaire kennis over de grondstof bijbrengen.



Leerkrachten kunnen een cursus aanvragen voor hun leerlingen. Tijdens deze sessies worden eerst een aantal technieken gedemonstreerd, waarna de leerlingen de theoretische grondbeginselen meteen in de praktijk kunnen brengen. Oefening baart koffiekunst...

Met het oog op een optimale begeleiding van de leerlingen worden er tevens workshops georganiseerd voor de leerkrachten, de nu bekende teacher days. Hier wordt het accent vooral gelegd op praktijk. Na deze workshops beheersen leerkrachten alle basistechnieken voor het perfect bereiden van espresso, cappuccino en filterkoffie. Het betreft professionele workshops van een volledige dag waarbij de leerkrachten individueel worden begeleid. Materiaal voor deelname aan de wedstrijd wordt hier ook overgemaakt.

### **Leerkrachten trainingsdagen:**

**9 of 10 december 2014 (volzet)**

**21 of 22 januari 2015**

**28 of 29 januari 2015**

**11 of 12 februari 2015**

**De lesdagen gaan door bij Schuilenburg, Vriesenrot 7, Dendermonde**

### **Kunnen onze leerlingen iets winnen?**

Je koffie beloofd zien als de beste koffie is al een prijs op zich, maar daarnaast belonen Koffie Rombouts en de andere sponsors de winnaars, leerkracht en leerling met een mooi prijzenpakket. Onder andere gaan de winnaars naar Göteborg in juni 2015 om het wereldkampioenschap bij te wonen.

Er zijn verschillende categorieën: eerste, tweede, derde algemeen, beste cup tasting en filterkoffie, maar niemand gaat met lege handen naar huis!

Interessant om te weten... De deelname aan de BJCA kan voor leerlingen een eerste stap zijn naar een boeiende carrière als barista, zonder twijfel een beroep met toekomst. Stageplaatsen bieden zich zelfs vanzelf aan.

### **Hoe moet ik inschrijven? En wanneer?**

Als leerkracht kan u contact opnemen met Manuel Demets via [bjcacoffee@gmail.com](mailto:bjcacoffee@gmail.com) om uw aanwezigheid op de geplande trainingsdag te bevestigen. Praktisch kiest u een van de onderstaande dagen uit, één leerkracht per school. Omdat de vraag groot is, is het ten zeerste aangeraden om jullie zo snel mogelijk in te schrijven. Het aantal deelnemende scholen op de wedstrijd is beperkt tot 20!

De uiterste datum tot inschrijving is 2 december 2014.

Voor vragen kan u steeds terecht bij Manuel Demets op telefoonnummer 0498 37 83 93 of via email: [bjcacoffee@gmail.com](mailto:bjcacoffee@gmail.com)

Volg ons op Twitter [@BJCAcoffee](https://twitter.com/BJCAcoffee)

Facebook [BJCA Belgian Junior Coffee Ambassador](https://www.facebook.com/BJCA Belgian Junior Coffee Ambassador)

## **REGLEMENT BESCHIKBAAR OP**

[www.belgianjuniorcoffeembassador.be](http://www.belgianjuniorcoffeembassador.be)



## **BJCA gaat op zoek naar beste kop koffie.**

### ***Finale Belgian Junior Coffee Ambassador moet jongeren betere koffie leren zetten.***

Op 18 maart staat in VTI Spijker te Hoogstraten de finale van de BJCA op het menu. De wedstrijd is gesponsord door Koffie Rombouts. Met verschillende opdrachten gaan ze op zoek naar de beste jonge koffiezetters van het land.

Het aantal koffie- en baristabars in ons land kende de afgelopen jaren een serieuze opmars. Ondanks het feit dat er vandaag geen plaats is binnen het leerplan van hotelscholen voor een echte opleiding tot barista. De BJCA wil daar verandering in brengen en laatsejaarsstudenten en leerkrachten de geheimen van een goede kop koffie laten ontdekken.

Tijdens de finale moeten de studenten hun kennis aantonen door koffie te proeven, de perfecte espresso te zetten, de perfecte cappuccino met vers gestoomde melk te serveren en een slow coffee te maken volgens de regels van de kunst. De studenten mogen de modernste apparatuur gebruiken zodat ze zich volop kunnen focussen op hun techniek. De leden van de jury zijn samengesteld door verschillende Barista's, winnaars van officiële nationale en internationale wedstrijden.

Teneinde hun studenten helemaal klaar te stomen, kregen de leerkrachten van alle 20 deelnemende scholen een opleiding over de allernieuwste technieken uit de wereld van de koffie. Alle scholen kregen ook een professionele koffiemolen, een espressotoestel en voldoende koffiebonen om hun creaties uit te proberen.

Het is gedelegeerd bestuurder Xavier Rombouts zelf die op 18 maart de winnaar van de BJCA zal bekendmaken. De grote winnaar mag naar de World of Coffee 2015 te Göteborg en vliegt ook naar het koffieland bij uitstek Brazilië om zijn kennis over koffie bij te schaven. Ook de winnaars van de Beste Espresso, de Beste Cappuccino en de beste Slow Coffee mogen naar Göteborg in juni 2015.

*Voor informatie [www.belgianjuniorcoffeembassador.com](http://www.belgianjuniorcoffeembassador.com)  
of via email naar [marie-angele@coolsconcepts.com](mailto:marie-angele@coolsconcepts.com)*



## Qui fera la meilleure tasse de café ?

***La finale du Belgian Junior Coffee Ambassador apprend aux jeunes à faire le meilleur des cafés.***

La finale du BJCA est au menu du V.T.I. Spijker à Hoogstraten le 18 mars prochain. Cette initiative est sponsorisée par les Cafés Rombouts. Le meilleur élève devra prouver ses qualités lors de différentes épreuves. Le gagnant se verra offrir un voyage au pays du café : le Brésil. Les gagnants de chaque épreuve eux pourront aller au World of Coffee 2015 à Göteborg.

Les bars à café et autres sont en augmentation constante ces dernières années, malgré le fait que le programme des écoles hôtelières ne consacre que peu de temps à l'apprentissage du café. L'organisation du BJCA veut faire découvrir aux élèves et professeurs de dernière année des écoles hôtelières les secrets d'une tasse de café parfaite.

Lors de la finale les élèves devront prouver leur savoir-faire lors de quatre épreuves : le cup tasting, servir le meilleur espresso, le meilleur cappuccino et le meilleur Slow Coffee. Les membres du jury sont constitués de plusieurs Baristas primés lors de concours officiels au niveau national et international..

Afin de mettre leurs élèves sous pression, les professeurs des 20 écoles participantes ont eu droit à une journée de formation pour parfaire leurs connaissances. Chaque école a reçu du sponsor Rombouts les appareils nécessaires pour permettre aux élèves de peaufiner leurs créations.

Le gagnant recevra, lors de la remise des prix le 18 mars, un chèque voyage vers le pays du café : le Brésil. Les gagnants de chaque épreuve se verront offrir un chèque voyage vers Göteborg pour assister à World of Coffee 2015.

*Pour plus d'informations envoyez un mail à [marie-angele@coolsconcepts.com](mailto:marie-angele@coolsconcepts.com) et consultez le site [www.belgianjuniorcoffeeambassador.com](http://www.belgianjuniorcoffeeambassador.com)*