

MOUNIR BOUTI

CHAMPION DE FRANCE DES TECHNICIENS CAFÉ 2023



Chef d'équipe au sein de notre département technique Espresso Service, Mounir a prouvé son expertise et son savoir-faire lors de la compétition. Créé par Nuova Simonelli en partenariat avec Composants Diffusion et le Collectif Café, le Championnat de France des Techniciens Café, dont c'est la seconde édition, nous réunit avec le même objectif : mettre en avant les techniciens, maillon indispensable de notre filière café.



Les six techniciens présélectionnés en finale ont confronté leur expertise lors du championnat qui s'est déroulé en septembre dernier au Paris Coffee Show 2023.

C'est au fil des trois épreuves qu'ils ont été évalués par un jury composé de quatre professionnels reconnus sur la scène française du café. Capacité à diagnostiquer, dépanner et régler le matériel, connaissances générales sur le café, l'eau, l'environnement d'une machine et d'un moulin à café traditionnels, habileté technique, ... chaque point a compté.

3 épreuves :

- **Le Questionnaire de connaissances**
- **Le Dépannage** : 25 mn pour rechercher, sur une machine à café traditionnelle, un dysfonctionnement volontairement provoqué par le fabricant, l'identifier et le résoudre
- **La Visite Qualité** : 45 mn pour procéder à l'échange des joints et douchettes des groupes, des meules du moulin ainsi que les contrôles associés. Le technicien doit ensuite procéder à l'extraction d'expressos soigneusement dosés et minutés, ainsi qu'à la production de quatre cappuccinos pour démontrer la production d'une belle mousse de lait après réglage.



Le sourcing d'un terroir d'excellence et une torréfaction experte vont garantir la constance de la qualité et du goût d'un café. **Le technicien a ensuite un rôle essentiel en matière d'installation, d'entretien ou de réparation. Il est également l'interlocuteur privilégié pour former aux bons gestes d'utilisation des machines.** Sa mission : permettre aux restaurateurs de profiter durablement de leur matériel pour révéler tous les arômes de leurs boissons et satisfaire leurs clients à chaque tasse.

De la machine au moulin, un bon café nécessite en effet un matériel de qualité, qui doit être entretenu avec soin au quotidien. C'est la conviction de notre département technique Espresso Service, premier service technique du café et des boissons chaudes dédié aux professionnels de la restauration en France.

Experts des matériels comme des gestes du café, 190 collaborateurs répartis sur 7 agences régionales accompagnent nos clients sur tout le territoire par un conseil sur-mesure et une assistance technique fiable et réactive.

Mounir Bouti, qui fait partie de l'équipe depuis plus de 15 ans, a su transmettre la passion de son métier aux juges. Avec son titre de champion de France, il communique sa fierté de mettre en lumière la communauté des techniciens, qui travaillent souvent dans l'ombre, mais toujours très proches des clients. **Leur expertise est un maillon indispensable pour garantir la qualité du café à la tasse.**

Cafés Richard prend soin de ses techniciens en encourageant leur professionnalisation.

Nous sommes les premiers en France à avoir proposé à nos techniciens Espresso Service de passer le Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Agent de Maintenance – Réparateur de Machines à Café. Cette reconnaissance de compétences nationale, construite avec notre branche professionnelle, est la validation d'un savoir-faire métier très spécifique, pour lequel nous sommes en recrutement constant.

Une 3^{ème} promotion de CQP vient de s'achever avec le succès de nos 5 candidats.