

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

M. Schaerer SA

L'entreprise aux 95 baristas certifiés

Moosseedorf, le 4 août 2008 – **A l'avenir, les clients du fabricant de machines à café Schaerer seront servis et conseillés uniquement par des spécialistes passés maîtres dans l'art du café: tous les techniciens du service après vente et tous les collaborateurs de la vente suivront une formation de Barista certifiée par la Specialty Coffee Association of Europe (SCAE) d'ici la fin 2009.**

Depuis toujours, Schaerer transmet à ses collaborateurs un vrai savoir sur le café dans son propre Centre de Coffee Competence (CCC). Aujourd'hui, Schaerer fait officiellement valider cette expertise par le certificat «Basic Barista», internationalement reconnu, de la Specialty Coffee Association of Europe (SCAE).

Un interlocuteur compétent en tout temps

En investissant dans la formation de son personnel, Schaerer élargit encore ses compétences en matière de café. Le client aura l'avantage d'être en tout temps conseillé exclusivement par un interlocuteur compétent, capable de répondre à toutes ses questions sur la qualité du café. En juillet 2008, douze collaborateurs auront déjà été certifiés; l'ensemble des 70 techniciens du service après vente et des 25 collaborateurs du marketing, de la vente, du support technique et de la direction doivent obtenir ce certificat SCAE d'ici la fin 2009.

Formation à l'analyse sensorielle et à la technique

Le certificat «Basic Barista» valide une connaissance du café qui dépasse de beaucoup le maniement d'une machine à café. Il englobe les connaissances de base sur la culture, les différentes variétés et la transformation du café ainsi que les méthodes de mouture, de préparation et de parfaite présentation. Les baristas certifiés SCAE connaissent les différents arômes et les facteurs typiques qui influencent le goût et la qualité du café. Schaerer met l'accent sur la dégustation et l'analyse sensorielle du café dans le cadre du programme de formation des collaborateurs de la vente, ainsi que sur le réglage parfait des machines dans celle des techniciens du service après-vente. La certification est décernée après obtention d'un test théorique et d'une épreuve pratique.

Formatrice SCAE interne

Barbara Held est la personne responsable de la formation et de l'examen de certification. Vice-championne de Suisse du Latte Art et collaboratrice de Schaerer depuis 2006, elle fait partie des huit formateurs SCAE autorisés en Suisse. Pour la grande majorité des certifiés, le programme de l'examen n'est pas nouveau car ils sont nombreux à avoir déjà suivi des séminaires sur le café. Mais la certification SCAE n'est ni un exercice gratuit ni un examen de masse. «Nous n'admettons que quatre candidats par stage. Sur la base de l'expérience sensorielle véhiculée par le palais, le nez et les yeux, les certifiés doivent pouvoir opérer par déductions permettant de régler à la perfection la machine à café. Je travaille intensément avec chacun d'eux pour affiner cette compétence. J'exige énormément», dit Barbara Held.

Barbara Held dirige le Centre Coffee Competence (CCC) de Schaerer. C'est là que la spécialiste du café et gestionnaire d'entreprise transmet son savoir non seulement aux collaborateurs mais aussi aux clients, torréfacteurs et autres intéressés de la restauration et de l'industrie alimentaire.

M. Schaerer SA

Fondée en 1892, et aujourd'hui filiale de la société allemande WMF AG, M. Schaerer SA, est le numéro 1 mondial des machines à café entièrement automatiques pour la restauration. Elle possède le portefeuille de produits le plus complet du secteur et est la seule entreprise à offrir son propre réseau de services dans l'ensemble de la Suisse. Elle dispose d'une présence mondiale, avec trois filiales aux Etats-Unis, en Allemagne et en Belgique et des partenaires sur tous les continents.

Le texte et les images peuvent être téléchargés sur le site www.schaerer.com/Info Média.

Informations complémentaires:

Peter Althaus, CEO

Téléphone: +41 (0)31 858 52 60 | e-mail: peter.althaus@schaerer.com

M. Schaerer SA | Gewerbestrasse 15 | CH-3302 Moosseedorf | www.schaerer.com

Images



Image 1
Dégustation de variétés de café



Image 2
Examen gustatif d'arômes de fruits



Image 3
Dégustation d'eaux



Image 4
Réglage optimal de la machine



Image 5
Latte Art – la créativité au service de boissons à base de café



Image 6
Examen certifiant