

**ATELIER A**⇒ **MISE EN PLACE DU BAR****1 heure**

- Le jury disposera d'un guide pour l'évaluation (**annexe 1**).
- Le jury pourra prévoir, avant le passage du candidat, des erreurs de rangement et des dysfonctionnements de matériel.
- Le jury pourra demander au candidat de contrôler les approvisionnements du jour, de simuler une ouverture de caisse, etc.

**ATELIER B**⇒ **RÉALISATION TECHNIQUE****30 minutes**

Cet atelier a la particularité de fonctionner avec 2 jurys :

- un jury "réalisation"
- un jury "dégustation"

Le candidat devra réaliser ses cocktails devant le jury "réalisation", les présenter à ce même jury et les servir au jury "dégustation" qui ne devra pas avoir assisté à la réalisation.

Les membres du jury disposeront de la liste des cocktails servant de base au tirage au sort (**annexe 2**) et de la liste des sujets (**annexe 3**).

**ATELIER C**⇒ **COMMUNICATION - COMMERCIALISATION****15 minutes**

Le jury est composé de trois membres, dont un professeur d'anglais.

Les membres du jury remettront au candidat une carte de bar (**annexe 4**) ainsi que des documents touristiques et culturels de la région.

Le candidat disposera de 15 minutes de préparation.

En plus de l'évaluation sur ses compétences techniques en communication - commercialisation, le candidat devra être évalué sur ses capacités à communiquer en français et en anglais.

<b>ACADÉMIE DE RENNES</b>		<b>SESSION 2005</b>	
<b>EXAMEN</b>	: <b>MENTION COMPLÉMENTAIRE</b>		
<b>SPÉCIALITÉ</b>	: <b>EMPLOYÉ BARMAN</b>		
<b>ÉPREUVE</b>	: <b>EP 1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	<b>Durée</b> : 2 h 00	<b>Coef.</b> : 12
		<b>Feuille</b> : 1/1	
<b>INSTRUCTIONS JURY</b>			