

MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN

Pratique professionnel Pratique orale/évaluation

CANDIDAT N° :

ATELIER A – MISE EN PLACE DU BAR

Durée : 1h00 – 80 points

CRITERES D'EVALUATION	NOTATION				OBSERVATIONS
Réaliser les travaux d'entretien des locaux et du mobilier	0	1	2	3	
Réaliser les travaux d'entretien des matériels du bar	0	1	2	3	
Réaliser la mise en place des locaux, du bar	0	1	2	3	
Réaliser la mise en place des matériels et éléments de décor	0	1	2	3	
Réceptionner, contrôler les produits - approvisionner	0	1	2	3	
Contrôler et ranger les produits par nature	0	1	2	3	
S'assurer du bon fonctionnement des matériels	0	1	2	3	
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	0	1	2	3	
Effectuer une ouverture de caisse	0	1	2	3	
Prendre en compte, appliquer et respecter les consignes	0	1	2	3	
Total colonnes					
Total points	T=			Note (T/30)x80	/80

EVALUATION DES OBJECTIFS SELON LES EXIGENCES DU RÉFÉRENTIEL :

- 3 : largement atteint
- 2 : correctement atteint
- 1 : partiellement atteint
- 0 : non atteint

Groupement interacadémique II

Session 2005

Mention Complémentaire – Employé BARMAN

Épreuve : Grille d'évaluation Atelier A

EP 1 ⇔ Pratique professionnelle

Durée :

Coef : 12

Page : 1/1

ANNEXE 1

GUIDE POUR L'ÉVALUATION

ATELIER A : ⇒ MISE EN PLACE DU BAR

Le jury pourra demander au candidat d'effectuer une partie des tâches suivantes :

1 - VÉRIFIER LA PROPRETÉ DES LIEUX

En commençant par ce qui est à la vue du client :

* LA SALLE

- les tables
- les chaises
- les cendriers
- les cartes

* LE COMPTOIR

- les étagères
- les bouteilles
- la verrerie
- le linge
- les appareils électriques
- le sol derrière le bar
- les poubelles

2 - METTRE EN PLACE ou VÉRIFIER L'AUTEL DE BAR

Le linge en triangle ou en rectangle

2 rectangles de côté

Le triptyque avec : - grains de café
- morceaux de sucre
- clous de girofle

Porte-pailles (longues et courtes)

Porte-mélangeurs (sticks)

Râpe à noix muscade

Pique-fruits

Cure-dents

Sel - Poivre - Sel de céleri

Sauce Anglaise - Tabasco - Angostura bitter

Saupoudreuse à sucre

Ravier de sucre en poudre pour givrage

Ravier de sel pour givrage

Le Shaker

Le verre à mélange avec sa passoire et sa cuillère à mélange

ACADÉMIE DE RENNES		SESSION 2005	
EXAMEN :	MENTION COMPLÉMENTAIRE		
SPECIALITÉ :	EMPLOYÉ BARMAN		
ÉPREUVE :	EP 1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Durée :	1 heure
	ATELIER A : Mise en place du bar		Feuille : 1/3
			INSTRUCTIONS JURY

3 - PRÉPARER ou VÉRIFIER LA TABLE DE TRAVAIL :

- Saladier pour tranches de citron
- Saladier pour tranches d'orange
- Saladier pour fruits entiers (zestes, orange, citron, citron vert)
- Pince à champagne
- Pince à sucre
- Canneleur
- Zesteur
- Économe
- Décapsuleur
- Couteaux d'office
- Pelle à glace
- Pilon pour écraser les fruits
- Raviers pour décoration (cerises, olives, oignons, etc...)
- Le linge de service (torchons, essuie-mains, etc...)

4 - PRÉPARER ou VÉRIFIER LA VERRERIE :

- Verres à cocktail
- Doubles verres à cocktail
- Tumblers
- Old Fashioned
- Verres à champagne
- Verres à Porto
- Verres à dégustation ou snifer
- Verres à sherry
- Verres à Pimm's
- Verres à eau
- Verres à vin
- Verres à Irish Coffee

ACADÉMIE DE RENNES		SESSION 2005	
EXAMEN :	MENTION COMPLÉMENTAIRE		
SPÉCIALITÉ :	EMPLOYÉ BARMAN		
ÉPREUVE :	EP 1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Durée : 1 heure	
ATELIER A : Mise en place du bar		Feuille : 2/3	
		INSTRUCTIONS JURY	

5 - EFFECTUER ou VÉRIFIER LA MISE EN PLACE DU CHAUD

Propreté et fonctionnement de la machine à café et du moulin

- Tasses et sous-tasses à café
- Tasses et sous-tasses à thé
(en général sur la machine à café au chaud)
- Pots à thé
- Pots à lait
- Cuillères à moka
- Cuillères à café

- Les infusions
- Le thé
- Le chocolat
- Le café moulu ou en grains
- Les sucres

6 - EFFECTUER ou VÉRIFIER LA MISE EN PLACE DE LA MITRAILLEUSE (s'il y a lieu) : (En fait ce que l'on peut servir frais sans ajout de glace)

- Jus de fruits
- Champagne
- Vermouth Français
- Vermouth Italien
- Campari
- Crème de Cassis
- Bases de Cocktail
- Sirops
- Glace

7 - VÉRIFIER L'ÉTAT DE MARCHE DES MACHINES ET MATÉRIELS

ACADÉMIE DE RENNES		SESSION 2005	
EXAMEN :	MENTION COMPLÉMENTAIRE		
SPÉCIALITÉ :	EMPLOYÉ BARMAN		
ÉPREUVE :	EP 1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Durée :	1 heure
	ATELIER A : Mise en place du bar		Feuille : 3/3
			INSTRUCTIONS JURY