

**MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYE BARMAN**  
Pratique professionnel Pratique orale/évaluation

CANDIDAT N° : .....

**ATELIER B - REALISATION TECHNIQUE**

Durée : 30 minutes – 120 points

1) Elaborer une réalisation directement au verre pour deux personnes

<b>CRITERES D'EVALUATION</b>	<b>NOTATION</b>				<b>OBSERVATIONS</b>
Préparer son poste de travail	0	1	2	3	
Elaborer au verre	0	1	2	3	
Utiliser la verrerie adaptée	0	1	2	3	
Respecter la verrerie adaptée	0	1	2	3	
Respecter les dosages	0	1	2	3	
Maîtriser l'ordre de confection	0	1	2	3	
Réaliser en conformité avec la recette	0	1	2	3	
Prévoir les produits d'accompagnement	0	1	2	3	
Adopter des attitudes professionnelles	0	1	2	3	
<b>S/TOTAL</b>					<b>/24</b>
<b>DEGUSTATION</b>	<b>NOTATION</b>				<b>OBSERVATIONS</b>
Présentation et énoncé du cocktail conforme aux exigences	0	1	2	3	
Examen visuel	0	1	2	3	
Examen olfactif	0	1	2	3	
Examen gustatif	0	1	2	3	
<b>S/TOTAL</b>					<b>/12</b>

Groupement interacadémique II

Session 2005

**Mention Complémentaire – Employé BARMAN**

Épreuve : Grilles d'évaluation Atelier B

EP 1 ⇔ Pratique professionnelle

Durée :

Coef : 12

Page : 1/3

**MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYE BARMAN**  
Pratique professionnel Pratique orale/évaluation

CANDIDAT N° : .....

2) Elaborer une réalisation au shaker pour deux personnes

<b>CRITERES D'EVALUATION</b>	<b>NOTATION</b>				<b>OBSERVATIONS</b>
Préparer son poste de travail	0	1	2	3	
Frapper au shaker	0	1	2	3	
Utiliser la verrerie adaptée	0	1	2	3	
Respecter la verrerie adaptée	0	1	2	3	
Respecter les dosages	0	1	2	3	
Maîtriser l'ordre de confection	0	1	2	3	
Réaliser en conformité avec la recette	0	1	2	3	
Prévoir les produits d'accompagnement	0	1	2	3	
Adopter des attitudes professionnelles	0	1	2	3	
<b>S/TOTAL</b>					<b>/24</b>
<b>DEGUSTATION</b>	<b>NOTATION</b>				<b>OBSERVATIONS</b>
Présentation et énoncé du cocktail conforme aux exigences	0	1	2	3	
Examen visuel	0	1	2	3	
Examen olfactif	0	1	2	3	
Examen gustatif	0	1	2	3	
<b>S/TOTAL</b>					<b>/12</b>

Groupement interacadémique II

Session 2005

**Mention Complémentaire - Employé BARMAN**

Épreuve : Grilles d'évaluation Atelier B

EP 1 ⇨ Pratique professionnelle

Durée :

Coef : 12

Page : 2/3

**MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYE BARMAN**  
Pratique professionnel Pratique orale/évaluation

CANDIDAT N° : .....

3) Elaborer une réalisation au verre à mélange pour deux personnes

<b>CRITERES D'EVALUATION</b>	<b>NOTATION</b>				<b>OBSERVATIONS</b>
Préparer son poste de travail	0	1	2	3	
Remuer au verre à mélange	0	1	2	3	
Utiliser la verrerie adaptée	0	1	2	3	
Respecter la verrerie adaptée	0	1	2	3	
Respecter les dosages	0	1	2	3	
Maîtriser l'ordre de confection	0	1	2	3	
Réaliser en conformité avec la recette	0	1	2	3	
Prévoir les produits d'accompagnement	0	1	2	3	
Adopter des attitudes professionnelles	0	1	2	3	
<b>S/TOTAL</b>					<b>/24</b>

<b>DEGUSTATION</b>	<b>NOTATION</b>				<b>OBSERVATIONS</b>
Présentation et énoncé du cocktail conforme aux exigences	0	1	2	3	
Examen visuel	0	1	2	3	
Examen olfactif	0	1	2	3	
Examen gustatif	0	1	2	3	
<b>S/TOTAL</b>					<b>/12</b>

SERVICE DES RÉALISATIONS	S/TOTAL	/12
<b>TOTAL</b>		<b>/120</b>
Note (T/120)x200=		

Groupement interacadémique II

Session 2005

**Mention Complémentaire - Employé BARMAN**

Épreuve : Grilles d'évaluation Atelier B

EP 1 ⇨ Pratique professionnelle

Durée :

Coef : 12

Page : 3/3