

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.

GROUPEMENT II	Session 2006	Facultatif : code	
Examen et spécialité : MC EMPLOYÉ BARMAN			
Intitulé de l'épreuve : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE			
Type : INSTRUCTIONS JURY	Durée : 2 h 30 (dont 1h45 devant le jury)	Coefficient : 12	N° de page : 1 / 1