

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

Pratique professionnel Pratique orale/évaluation

CANDIDAT N° :

ATELIER B - RÉALISATION TECHNIQUE

Durée : 30 minutes - 120 points

1) Elaborer une réalisation directement au verre pour deux personnes

CRITÈRES D'ÉVALUATION	NOTATION				OBSERVATIONS
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 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	
S/TOTAL					/24
DÉGUSTATION	NOTATION				OBSERVATIONS
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	
S/TOTAL					/12

GROUPEMENT II	Session 2006	Facultatif : code
Examen et spécialité : MC EMPLOYÉ BARMAN		
Intitulé de l'épreuve : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE ATELIER B - RÉALISATION TECHNIQUE		
Type : GRILLE D'ÉVALUATION	Durée : 0 h 30	N° de page : 1/3

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

Pratique professionnel Pratique orale/évaluation

CANDIDAT N° :

2) Elaborer une réalisation au shaker pour deux personnes

CRITÈRES D'ÉVALUATION	NOTATION				OBSERVATIONS
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 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	
S/TOTAL					/24
DEGUSTATION	NOTATION				OBSERVATIONS
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	
S/TOTAL					/12

GROUPEMENT II	Session 2006	Facultatif : code
Examen et spécialité : MC EMPLOYÉ BARMAN		
Intitulé de l'épreuve : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE ATELIER B – RÉALISATION TECHNIQUE		
Type : GRILLE D'ÉVALUATION	Durée : 0 h 30	N° de page : 2/3

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

Pratique professionnel Pratique orale/évaluation

CANDIDAT N° :

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

CRITÈRES D'ÉVALUATION	NOTATION				OBSERVATIONS
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 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	
S/TOTAL					/24
DEGUSTATION	NOTATION				OBSERVATIONS
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	
S/TOTAL					/12
SERVICE DES RÉALISATIONS	S/TOTAL				/12
TOTAL					/120
Note (T/120)x200=					

GROUPEMENT II	Session 2006	Facultatif : code
Examen et spécialité : MC EMPLOYÉ BARMAN		
Intitulé de l'épreuve : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE ATELIER B – RÉALISATION TECHNIQUE		
Type : GRILLE D'ÉVALUATION	Durée : 0 h 30	N° de page : 3/3