

# 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	
<b>S/TOTAL</b>					<b>/24</b>
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	
<b>S/TOTAL</b>					<b>/12</b>

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

# 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	
<b>S/TOTAL</b>					<b>/24</b>
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	
<b>S/TOTAL</b>					<b>/12</b>

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

# 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	
<b>S/TOTAL</b>					<b>/24</b>
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	
<b>S/TOTAL</b>					<b>/12</b>
SERVICE DES RÉALISATIONS	S/TOTAL				/12
<b>TOTAL</b>					<b>/120</b>
Note (T/120)x200=					

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