

SUJET EPREUVE EP1
INSTRUCTIONS CANDIDAT

ATELIER A

⇒ **MISE EN PLACE DU BAR**

(80 points)

Le candidat devra :

- réaliser la mise en place de l'autel, du plan de travail, des bouteilles, de la verrerie et des divers produits.
- réceptionner et contrôler des produits.
- s'assurer du bon fonctionnement des matériels.
- faire une lecture de caisse (X) et une mise à zéro (Z).

ATELIER B

⇒ **RÉALISATION TECHNIQUE**

(200 points)

Le candidat tirera au sort un cocktail dans chacune des 3 familles :

- au shaker
- au verre à mélange
- directement au verre

Il devra préparer, doser, confectionner et servir ces cocktails, à raison de 2 verres par cocktail.

ATELIER C

⇒ **COMMUNICATION - COMMERCIALISATION**

(120 points)

Les membres du jury remettront au candidat une carte de bar ainsi que des documents touristiques et culturels de la région.

Le candidat disposera d'un temps de préparation de 15 minutes.

Devant les membres du jury qui joueront le rôle de clients, le candidat devra :

- accueillir les clients
- présenter les supports de vente
- conseiller et orienter les choix des clients
- renseigner les clients, en particulier sur les atouts touristiques et culturels de la région.

Le candidat sera aussi 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 CANDIDAT	Durée : 2 h 30 (dont 1h45 devant le jury)	Coefficient : 12	N° de page : 1 / 1