

ANNEXE 1

GUIDE POUR L'ÉVALUATION

ATELIER A : ⇒ MISE EN PLACE DU BAR

Le jury pourra demander au candidat d'effectuer une partie des tâches suivantes :

1 - VÉRIFIER LA PROPRETÉ DES LIEUX

En commençant par ce qui est à la vue du client :

* LA SALLE

- les tables
- les chaises
- les cendriers
- les cartes

* LE COMPTOIR

- les étagères
- les bouteilles
- la verrerie
- le linge
- les appareils électriques
- le sol derrière le bar
- les poubelles

2 - METTRE EN PLACE ou VÉRIFIER L'AUTEL DE BAR

Le linge en triangle ou en rectangle

2 rectangles de côté

Le triptyque avec : - grains de café
- morceaux de sucre
- clous de girofle

Porte-pailles (longues et courtes)

Porte-mélangeurs (sticks)

Râpe à noix muscade

Pique-fruits

Cure-dents

Sel - Poivre - Sel de céleri

Sauce Anglaise - Tabasco - Angostura bitter

Saupoudreuse à sucre

Ravier de sucre en poudre pour givrage

Ravier de sel pour givrage

Le Shaker

Le verre à mélange avec sa passoire et sa cuillère à mélange

GROUPEMENT II	Session 2006	Facultatif : code
Examen et spécialité :	MC EMPLOYÉ BARMAN	
Intitulé de l'épreuve :	EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE ATELIER A MISE EN PLACE DU BAR	
Type : INSTRUCTIONS JURY	Durée : 1 h 00	N° de page : 1 / 3

3 - PRÉPARER ou VÉRIFIER LA TABLE DE TRAVAIL :

- Saladier pour tranches de citron
- Saladier pour tranches d'orange
- Saladier pour fruits entiers (zestes, orange, citron, citron vert)
- Pince à champagne
- Pince à sucre
- Canneleur
- Zesteur
- Économe
- Décapsuleur
- Couteaux d'office
- Pelle à glace
- Pilon pour écraser les fruits
- Raviers pour décoration (cerises, olives, oignons, etc...)
- Le linge de service (torchons, essuie-mains, etc...)

4 - PRÉPARER ou VÉRIFIER LA VERRERIE :

- Verres à cocktail
- Doubles verres à cocktail
- Tumblers
- Old Fashioned
- Verres à champagne
- Verres à Porto
- Verres à dégustation ou snifer
- Verres à sherry
- Verres à Pimm's
- Verres à eau
- Verres à vin
- Verres à Irish Coffee

GROUPEMENT II	Session 2006	Facultatif : code
Examen et spécialité :	MC EMPLOYÉ BARMAN	
Intitulé de l'épreuve :	EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE ATELIER A MISE EN PLACE DU BAR	
Type : INSTRUCTIONS JURY	Durée : 1 h 00	N° de page : 2 / 3

5 - EFFECTUER ou VÉRIFIER LA MISE EN PLACE DU CHAUD

Propreté et fonctionnement de la machine à café et du moulin

- Tasses et sous-tasses à café
- Tasses et sous-tasses à thé
(en général sur la machine à café au chaud)
- Pots à thé
- Pots à lait
- Cuillères à moka
- Cuillères à café

- Les infusions
- Le thé
- Le chocolat
- Le café moulu ou en grains
- Les sucres

6 - EFFECTUER ou VÉRIFIER LA MISE EN PLACE DE LA MITRAILLEUSE (s'il y a lieu) : (En fait ce que l'on peut servir frais sans ajout de glace)

- Jus de fruits
- Champagne
- Vermouth Français
- Vermouth Italien
- Campari
- Crème de Cassis
- Bases de Cocktail
- Sirops
- Glace

7 - VÉRIFIER L'ÉTAT DE MARCHE DES MACHINES ET MATÉRIELS

GROUPEMENT II	Session 2006	Facultatif : code
Examen et spécialité : MC EMPLOYÉ BARMAN		
Intitulé de l'épreuve : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE ATELIER A MISE EN PLACE DU BAR		
Type : INSTRUCTIONS JURY	Durée : 1 h 00	N° de page : 3 / 3