

MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN
EPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE
EPREUVES PONCTUELLES

NOTE AUX CENTRES D'EXAMEN ET AUX MEMBRES DU JURY

Ce document est à remettre aux membres du jury avec les grilles d'évaluation, l'ensemble doit être lu et commenté avant les épreuves.

EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE 2 h - coef 12, note éliminatoire : (note inférieure à 10)

Atelier A : Mise en place du bar (1 h maximum, 50 points)

Mise en place du jour, mise en place normale et cocktails du jour.

En tenue professionnelle adaptée, le candidat réalise la mise en place du bar prêt pour accueillir le client.

Le jury est composé d'un professeur de la spécialité et d'un professionnel.

Atelier B : Réalisations techniques (30 min, 120 points)

Les fiches techniques sont à la disposition du candidat.

Le candidat doit avoir une tenue vestimentaire professionnelle ainsi que le petit matériel de base.

Le candidat réalise 3 cocktails classiques choisis par tirage au sort.

Chaque cocktail est à confectionner pour 2 personnes.

- une réalisation au shaker,
- une réalisation au verre à mélange,
- une réalisation au verre.

La dégustation des cocktails est réalisé par un jury différent de celui qui a évalué la réalisation, la dégustation donne lieu à évaluation.

Le candidat effectue le service des cocktails et doit débarrasser ; ces phases sont évaluées.

Le candidat assure le rangement de son poste de travail.

Atelier C : Communication – commercialisation – anglais (15 min, 70 points dont 24 points pour l'anglais)

Le candidat doit venir le jour de l'épreuve pratique muni de la carte de bar qu'il a réalisée en 1 original et 3 copies (l'original et 2 copies pour le jury, 1 copie pour lui)

La carte traditionnelle ou thématique comporte 50 références au minimum ; elle sert de support à l'épreuve de communication, commercialisation, anglais, elle n'est pas notée.

Le candidat doit avoir une tenue vestimentaire professionnelle.

Déroulement de l'épreuve de communication, commercialisation, anglais :

Le candidat n'a aucun temps de préparation.

Le jury est composé d'un professeur de la spécialité, d'un professeur d'anglais et d'un professionnel. Ce sont les clients pour l'épreuve.

Les "clients" doivent être accueillis et installés par le candidat à une table adaptée au contexte de bar.

La phase d'accueil et d'installation est évaluée, les membres de jury doivent donc être debout en attendant d'être accueillis.

Le candidat présente sa carte de bar (3 exemplaires dont 1 original), assure la vente, rédige le bon de commande (voir la grille d'évaluation).

L'épreuve prend appui sur la carte de bar, elle se déroule en français puis en anglais.

Il s'agit d'une épreuve de communication et commercialisation en français et en anglais **non d'une épreuve de technologie**, l'épreuve ne doit pas comporter de questions approfondies sur la connaissance des produits.

A FOURNIR PAR LE CANDIDAT

Le candidat apportera pour les épreuves pratiques :

- son matériel de bar
- son carnet de bon
- les liteaux
- sa carte de bar (1 original et 3 copies dont 1 pour lui)
- sa tenue professionnelle

La carte de bar sert de support à l'épreuve de communication, commercialisation, anglais.

Elle n'est pas notée.