

MC Employé barman - Session 2007
B – Réalisations techniques
 Contrôle ponctuel

Nom du candidat :

Atelier B - Réalisations Techniques – 30 minutes
Grille n°1 de réalisation technique

1. Frapper au shaker	
- Mettre en place le matériel, les produits, la verrerie, la décoration	/ 1
- Rafrâchir les verres de service et le matériel	/ 1
- Verser les produits dans l'ordre	/ 1
- Respecter les dosages	/ 2
- Egoutter correctement les verres et le matériel	/ 1
- Egaliser les verres (niveau et hauteur) ; mettre la décoration conformément à la recette	/ 1
- Réaliser le cocktail en faisant preuve de dextérité ; qualité du mélange et de la gestuelle	/ 2
- Respecter les règles d'hygiène professionnelle	/ 1
- Etre rapide et efficace dans son travail ; organisation du travail	/ 2
TOTAL n° 1 (x 2)	/ 12 / 24
2. Remuer au verre à mélange	
- Mettre en place le matériel, les produits, la verrerie, la décoration	/ 1
- Rafrâchir les verres de service et le matériel	/ 1
- Verser les produits dans l'ordre	/ 1
- Respecter les dosages	/ 2
- Egoutter correctement les verres et le matériel	/ 1
- Egaliser les verres (niveau et hauteur) ; mettre la décoration conformément à la recette	/ 1
- Réaliser le cocktail en faisant preuve de dextérité ; qualité du mélange et de la gestuelle	/ 2
- Respecter les règles d'hygiène professionnelle	/ 1
- Etre rapide et efficace dans son travail ; organisation du travail	/ 2
TOTAL n° 2 (x 2)	/ 12 / 24
3. Elaborer directement au verre	
- Mettre en place le matériel, les produits, la verrerie, la décoration	/ 1
- Rafrâchir les verres de service et le matériel	/ 1
- Verser les produits dans l'ordre	/ 1
- Respecter les dosages	/ 2
- Egoutter correctement les verres et le matériel	/ 1
- Egaliser les verres (niveau et hauteur) ; mettre la décoration conformément à la recette	/ 1
- Réaliser le cocktail en faisant preuve de dextérité ; qualité du mélange et de la gestuelle	/ 2
- Respecter les règles d'hygiène professionnelle	/ 1
- Etre rapide et efficace dans son travail ; organisation du travail	/ 2
TOTAL n° 3 (x 2)	/ 12 / 24

Noms des évaluateurs	Qualité	Signature

Nom du candidat :

Atelier B - Réalisations Techniques (30 minutes) : Grille n°2 de dégustation

4. Dégustation du cocktail réalisé au shaker	
- Visuel : couleur conforme, aspect conforme, présence de décoration éventuelle	/4
- Olfactif : examen olfactif du cocktail conforme	/4
- Gustatif : l'arôme, la texture, la consistance et le goût sont conformes	/4
TOTAL n° 4	/ 12
5. Dégustation du cocktail réalisé au verre à mélange	
- Visuel : couleur conforme, aspect conforme, présence de décoration éventuelle	/4
- Olfactif : examen olfactif du cocktail conforme	/4
- Gustatif : l'arôme, la texture, la consistance et le goût sont conformes	/4
TOTAL n° 5	/ 12
6. Dégustation du cocktail réalisé dans le verre	
- Visuel : couleur conforme, aspect conforme, présence de décoration éventuelle	/4
- Olfactif : examen olfactif du cocktail conforme	/4
- Gustatif : l'arôme, la texture, la consistance et le goût sont conformes	/4
TOTAL n° 6	/ 12
7. Service des boissons	
- Organiser son service : respect de la préséance	/4
- Maîtriser le port du plateau : aisance, dextérité, professionnalisme	/8
TOTAL n° 7	/ 12

NOTE sur 120	/ 120
<i>(Total 1 + Total 2 + Total 3 + Total 4 + Total 5 + Total 6 + Total 7)</i>	

Noms des évaluateurs	Qualité	Signature