

**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**

<b>1. Frapper au shaker</b>	
- Mettre en place le matériel, les produits, la verrerie, la décoration	/ 1
- Rafraîchir 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
<b>TOTAL n° 1 ( x 2 )</b>	/ 12
	/ 24
<b>2. Remuer au verre à mélange</b>	
- Mettre en place le matériel, les produits, la verrerie, la décoration	/ 1
- Rafraîchir 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
<b>TOTAL n° 2 ( x 2 )</b>	/ 12
	/ 24
<b>3. Elaborer directement au verre</b>	
- Mettre en place le matériel, les produits, la verrerie, la décoration	/ 1
- Rafraîchir 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
<b>TOTAL n° 3 ( x 2 )</b>	/ 12
	/ 24

Noms des évaluateurs	Qualité	Signature

Nom du candidat : .....

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

<b>4. Dégustation du cocktail réalisé au shaker</b>	
- 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
<b>TOTAL n° 4</b>	<b>/ 12</b>
<b>5. Dégustation du cocktail réalisé au verre à mélange</b>	
- 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
<b>TOTAL n° 5</b>	<b>/ 12</b>
<b>6. Dégustation du cocktail réalisé dans le verre</b>	
- 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
<b>TOTAL n° 6</b>	<b>/ 12</b>
<b>7. Service des boissons</b>	
- Organiser son service : respect de la préséance	/4
- Maîtriser le port du plateau : aisance, dextérité, professionnalisme	/8
<b>TOTAL n° 7</b>	<b>/ 12</b>

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

Noms des évaluateurs	Qualité	Signature