

SUJET ÉPREUVE EP1
(2 heures dont 15 minutes pour la remise en état du poste de travail)
INSTRUCTIONS CANDIDAT

ATELIER A

⇒ **MISE EN PLACE DU BAR (1 heure maximum)**

Vous réalisez la mise en place d'un bar prêt pour accueillir le client et devez :

- ◆ réaliser les travaux d'entretien et de mise en place des locaux (comptoir, plan de travail) et du mobilier (tables et fauteuils),
- ◆ ranger les bouteilles mises à votre disposition par famille dans un ordre logique d'utilisation,
- ◆ ranger la verrerie mise à votre disposition selon votre organisation,
- ◆ réaliser la mise en place d'un centre de bar,
- ◆ réceptionner, contrôler et conditionner les produits mis à votre disposition (réfrigérateur), vérifier le rangement,
- ◆ vous assurer du bon fonctionnement des matériels et des éléments d'ambiance,
- ◆ effectuer une ouverture de caisse.

ATELIER B

⇒ **RÉALISATIONS TECHNIQUES (30 minutes)**

Dans le cadre d'un service de boisson, il vous est demandé de préparer, doser, confectionner et servir trois cocktails (une réalisation au shaker, une réalisation au verre à mélange, une réalisation au verre), chacun pour deux personnes.

Vous tirerez un sujet au sort.

ATELIER C

⇒ **COMMUNICATION, COMMERCIALISATION, ANGLAIS (15 minutes)**

Devant les membres du jury qui joueront le rôle de clients, vous devez :

- accueillir les clients,
- présenter votre carte de bar (50 références au minimum),
- conseiller et orienter les choix des clients,
- renseigner les clients,
- prendre la commande.

L'épreuve se déroule en français et en anglais.

SESSION 2007		SUJET	
EXAMEN :	MENTION COMPLÉMENTAIRE	Durée : 2 heures	Coef. : 12
SPÉCIALITÉ :	EMPLOYÉ BARMAN		
ÉPREUVE :	EP 1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Feuille : 1/1	