

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## EMPLOYÉ BARMAN

### ATELIER A : MISE EN PLACE DU BAR

#### ÉVALUATION PAR ÉPREUVE PONCTUELLE

*Le jury, en fonction des possibilités du centre d'examen, 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 sièges
- le sol
- 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
- deux 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

<b>SESSION 2008</b>	<b>INSTRUCTIONS JURY</b>
<b>Examen : MENTION COMPLÉMENTAIRE</b>	<b>Durée : 1 heure</b>
<b>Spécialité : EMPLOYÉ BARMAN</b>	
<b>Épreuve : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b> <b>ATELIER A : Mise en place du bar</b>	<b>Page 1/3</b>

### **3 - PRÉPARER ou VÉRIFIER LA TABLE DE TRAVAIL**

- coupelle pour tranches de citron
- coupelle 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
- rapiers 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 (flûtes et/ou coupes)
- 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

### **5 - EFFECTUER ou VÉRIFIER LA MISE EN PLACE DU CHAUD** **Propreté et fonctionnement de la machine à café et du moulin**

- tasses à café / tasses à thé (en général sur la machine à café au chaud)
- sous-tasses à café et sous-tasses à thé
- pots à thé et à lait
- cuillères à moka
- cuillères à café
- les infusions
- le thé
- le chocolat
- le café moulu ou en grains
- les sucres

<b>SESSION 2008</b>	<b>INSTRUCTIONS JURY</b>
<b>Examen : MENTION COMPLÉMENTAIRE</b>	<b>Durée : 1 heure</b>
<b>Spécialité : EMPLOYÉ BARMAN</b>	
<b>Épreuve : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b> <b>ATELIER A : Mise en place du bar</b>	<b>Page 2/3</b>

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

- jus de fruits
- champagne
- vermouth français et/ou italien
- campari
- crème de cassis
- bases de cocktail
- vins (servis au verre)

**7 - VÉRIFIER LE BON FONCTIONNEMENT DES MACHINES ET MATÉRIELS**

<b>SESSION 2008</b>	<b>INSTRUCTIONS JURY</b>
<b>Examen : MENTION COMPLÉMENTAIRE</b>	<b>Durée : 1 heure</b>
<b>Spécialité : EMPLOYÉ BARMAN</b>	
<b>Épreuve : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b> <b>ATELIER A : Mise en place du bar</b>	<b>Page 3/3</b>