



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN
E1U1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE - Épreuve ponctuelle

Durée : 1 heure

CONSIGNES AUX CANDIDATS

Cette épreuve a pour but de vérifier votre capacité à maîtriser les techniques professionnelles.

Elle se déroule en trois étapes :

- 1^{re} étape : durée préconisée 15 minutes.

Vous allez tirer au sort deux cocktails.

Pour chacun, vous devez rédiger la fiche technique sur l'annexe I qui vous est fournie.

- 2^e étape : durée préconisée 30 minutes.

Vous vérifiez la mise en place du bar et rectifiez les anomalies constatées.

Puis, vous réalisez les deux cocktails tirés au sort précédemment ainsi que celui dont la fiche technique vous est fournie par le jury.

Vous procédez à l'analyse sensorielle du cocktail correspondant à la fiche technique fournie.

- 3^e étape : durée préconisée 15 minutes.

Vous devez préparer une boisson simple (chaude ou froide) et en assurer le service.

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	Consignes aux candidats	
Épreuve : E1U1 - Pratique professionnelle	Session 2011	Page 1/1
	Durée : 1 heure	

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN
E1U1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE - Épreuve ponctuelle
INSTRUCTIONS AU CENTRE D'EXAMEN

1. Mettre à disposition des candidats le matériel et les produits de bar ordinaires.
2. Prévoir les produits nécessaires à la préparation des cocktails figurant dans la liste jointe (Annexe 2).
3. Prévoir les locaux nécessaires au bon fonctionnement de cette épreuve d'une durée d'une heure et qui se déroule en trois étapes :
 - 1^{re} étape : durée préconisée 15 minutes.
Les cocktails à réaliser sont tirés au sort par le candidat qui rédige la fiche technique de deux cocktails différents mettant en œuvre deux des quatre techniques suivantes : verre à mélange, shaker, direct au verre, blender-mixer.
 - 2^{ème} étape : durée préconisée 30 minutes.
Le candidat vérifie la mise en place du bar, il rectifie les anomalies puis réalise trois cocktails à partir des deux fiches techniques rédigées et d'une fiche technique fournie. Il procède, à la demande du jury, à l'analyse sensorielle du cocktail correspondant à la fiche technique fournie.
 - 3^{ème} étape : durée préconisée 15 minutes.
Le candidat prépare une boisson simple (chaude ou froide) et assure le service.

La commission d'évaluation est composée d'un professeur enseignant en bar et d'un professionnel spécialisés dans ce domaine, ou en cas d'impossibilité de ce dernier, d'un second professeur de spécialité.

4. Veiller à ce que soient bien remis aux membres de jury les documents suivants :
 - instructions au jury ;
 - consignes aux candidats (en nombre suffisant) ;
 - annexe 1 : Fiches techniques (à compléter par les candidats) ;
 - annexe 2 : Liste des cocktails retenus ;
 - annexe 3 : Fiches techniques à remettre aux candidats ;
 - grilles d'évaluation (en nombre suffisant).
5. Préparer le tirage au sort des cocktails à réaliser.

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	Instructions au centre	
Épreuve : E1U1 - Pratique professionnelle	Session 2011	Page 1/1
	Durée : 1 heure	

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN
E1U1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE - Épreuve ponctuelle
INSTRUCTIONS AU JURY : INDICATIONS POUR LA 2^{ème} ÉTAPE

MISE EN PLACE DU BAR (durée préconisée 30 minutes)

En fonction des possibilités du centre d'examen, le jury, 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.
 - Les appareils électriques. ▪ Le sol derrière le bar. ▪ Le linge.
 - 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 de muscade.
- Pique-fruits. ▪ Cure-dents. ▪ Sel - poivre - sel de céleri.
- Sauce anglaise - Tabasco - Angostura bitters. ▪ 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.

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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	Instructions au jury 2^{ème} étape	
Épreuve : E1U1 - Pratique professionnelle	Session 2011	Page 1/2
	Durée : 30 mn	

- Raviers pour décoration (cerises, olives, oignons, etc.).
- Le linge de service (torchons, essuie-mains, etc.).

4. PRÉPARER ou VÉRIFIER LA VERRERIE

- Verres à cocktail.
- Old fashioned.
- Verres à dégustation ou snifer.
- Verres à eau.
- Doubles verres à cocktail.
- Verres à champagne (flûtes et/ou coupes).
- Verres à sherry.
- Verres à vin.
- Tumblers.
- Verres à porto.
- Verres à pimm's.
- 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).
- Cuillères à moka.
- Le thé.
- Les sucres.
- Sous-tasses à café et sous-tasses à thé.
- Cuillères à café.
- Le chocolat.
- Pots à thé et à lait
- Les infusions.
- Le café moulu ou en grains.

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.
- Campari
- Vins (servis au verre).
- Champagne.
- Crème de cassis.
- Vermouth français et/ou italien.
- Bases de cocktail

7. VÉRIFIER LE BON FONCTIONNEMENT DES MACHINES ET MATÉRIELS

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	Instructions au jury 2 ^{ème} étape	
	Session 2011	Page 2/2
	Durée : 30 mn	
Épreuve : E1U1 - Pratique professionnelle		