



ACADÉMIE DE BORDEAUX

Liberté
Égalité
Fraternité

Direction des examens et concours

La Rectrice de la région académique
Nouvelle-Aquitaine
Rectrice de l'Académie de Bordeaux
Chancelière des universités d'Aquitaine

à

Mesdames et messieurs les Recteurs
d'Académie
Division des examens et concours
(Bureaux des sujets et d'organisation)
Monsieur le Directeur du S.I.E.C.
Mesdames et messieurs les
inspecteurs de l'éducation nationale de
l'enseignement technique

Mesdames et messieurs les chefs de
centre

Bordeaux, le 26/01/2024

Direction des
Examens et concours

**- DEC 3 -
Examens Professionnels
Niveaux 3 et 4**

Affaire suivie par
Hélène BIBEYRAN
Téléphone
05 57 57 39 92
Mél

helene.bibeyran@ac-bordeaux.fr

**- DEC 5 -
Bureau des sujets**

Affaire suivie par
Mhand Hamzi
Téléphone
05 57 57 38 67
Mél

mhand.hamzi@ac-bordeaux.fr

**- IEN -
Responsable
de la filière**

JÉRÔME MUZARD
Mél

jerome.muzard@ac-bordeaux.fr

5, rue Joseph
de Carayon-Latour
CS 81499
33060 Bordeaux Cedex

Objet : Circulaire d'organisation de la Mention Complémentaire Employé Barman session 2024.

Référence : Arrêté du 16 mai 1997 (publication au JO n°119 du 24 mai 1997), modifié par les arrêtés des 4 mai 1999 et 3 avril 2008, portant définition et fixant les conditions de délivrance de la mention complémentaire employé barman.

L'académie de Bordeaux est chargée du pilotage national de la **MC3 EMPLOYE BARMAN**.

I. Centres d'examen

Les centres d'examen pourront être choisis parmi les lycées professionnels publics préparant à la MC3 employé barman, ou, pour les élèves des lycées privés sous contrat et les candidats des centres de formation d'apprentis, dans leur établissement d'origine.

II. Calendrier

Le calendrier des épreuves se trouve en page 4 (métropole Réunion Mayotte).

III. Organisation des épreuves

Les compétences du domaine professionnel sont évaluées par trois épreuves.
(cf. règlement d'examen en annexe 4).

IV. Grilles devaluation

Les grilles d'évaluation se trouvent page 12 à 26.



Circulaire nationale d'organisation

MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN

Session 2024



Table des matières

1. CALENDRIER DES ÉPREUVES SESSION JUIN 2024	5
2. DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE E1/U1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE	6
A. Objectif et contenu de l'épreuve E1/U1	6
B. Critères d'évaluation de l'épreuve E1/U1	6
C. Modes d'évaluation de l'épreuve E1/U1	6
· Épreuve en Contrôle en Cours de Formation :	6
· Épreuve ponctuelle :	7
D. Consignes pour l'organisation de l'épreuve E1/U1 dans le centre d'examen	7
3. DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE E2/U2 ÉTUDE D'UNE SITUATION PROFESSIONNELLE	9
A. Objectif et contenu de l'épreuve E2/U2	9
B. Critères d'évaluation de l'épreuve E2/U2	9
C. Modes d'évaluation de l'épreuve E2/U2	9
4. DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE E3/U3 – ÉVALUATION DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL ET COMMUNICATION, COMMERCIALISATION	10
A. Objectif et contenu de l'épreuve E3/U3	10
B. Critères d'évaluation de l'épreuve E3/U3	10
A. Modes d'évaluation de l'épreuve E3/U3	11
· Épreuve en Contrôle en Cours de Formation :	11
· Épreuve ponctuelle :	11
A. Consignes pour l'organisation de l'épreuve E3/U3 dans le centre d'examen	11
5. GRILLES ÉVALUATION candidats scolaires	13
6. GRILLES ÉVALUATION autres candidats <i>ponctuels</i>	23
· ANNEXE 1 – LISTE DES PRODUITS DE BAR – CENTRE D'EXAMENS	28
· ANNEXE 2 : MATIÈRE D'ŒUVRE DE BASE - CENTRE D'EXAMENS	29
· ANNEXE 3 – LISTE DU MATÉRIEL DE BAR – CENTRE D'EXAMENS	30
· ANNEXE 4 – REGLEMENT D'EXAMEN	31



1. CALENDRIER DES ÉPREUVES SESSION JUIN 2024

Dates	Horaires / Durée	Épreuves	Coef	Nature
À l'initiative de chaque académie À partir du 02/05/2024 au 07/06/2024	Durée : 1 heure	E1/U1 – ÉPREUVE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	3	Écrite, orale, pratique
Métropole Réunion Mayotte Polynésie Jeudi 30 mai 2024	14 h 00 à 17 h 00 Durée : 3 heures	E2/U2 – ÉTUDE D'UNE SITUATION PROFESSIONNELLE	3	Écrite
Saint-Pierre et Miquelon Jeudi 30 mai 2024	10 h 00 à 13 h 00 Durée : 3 heures			
Guadeloupe Guyane Martinique Jeudi 30 mai 2024	09 h 00 à 12 h 00 Durée : 3 heures			
À l'initiative de chaque académie À partir du 02/05/2024 au 07/06/2024	Durée : 20 minutes	E3/U3 – ÉVALUATION DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL ET COMMUNICATION, COMMERCIALISATION	4	Orale

Arrêté du 16 mai 1997, modifié par les arrêtés des 4 mai 1999 et **3 avril 2008**, portant définition et fixant les conditions de délivrance de la mention complémentaire employé barman.

Les dates de la correction de l'épreuve E2/U2 sont à déterminer par chacune des académies.



2. DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE E1/U1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Coef 3 - durée 1h - (Épreuve écrite, orale, pratique)

A. Objectif et contenu de l'épreuve E1/U1

L'épreuve a pour but de vérifier que le candidat est capable de maîtriser les techniques professionnelles dans un contexte adapté, c'est-à-dire dans un bar et avec des produits mis à disposition.

L'épreuve prend appui sur les compétences professionnelles suivantes : C1.1, C1.2, C1.3, C1.4, C3.1, C3.2, C3.3, C3.4 et les savoirs associés suivants : S1, S2, S3, S4.1

B. Critères d'évaluation de l'épreuve E1/U1

- Contrôler et rectifier la mise en place du bar.
- Contrôler l'état des locaux et des matériels.
- Contrôler le rangement des bouteilles.
- Confectionner un cocktail classique.
- Préparer et servir une boisson simple.
- Doser les produits conformément aux usages professionnels en utilisant la verrerie adéquate.
- Procéder à une analyse sensorielle en utilisant le vocabulaire adapté à la vente.

C. Modes d'évaluation de l'épreuve E1/U1

• Épreuve en Contrôle en Cours de Formation :

Deux situations d'évaluation sont réalisées dans le cadre des séances de travaux pratiques pour évaluer les acquis, lorsque le professeur formateur, en fonction de la préparation des élèves ou apprentis, juge le moment opportun. Dans ce contexte, les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

- La première situation permet la vérification de la mise en place du bar, la rectification des anomalies, la préparation et le service d'une boisson simple (chaude ou froide).
- La deuxième situation permet aux candidats de réaliser trois cocktails mettant en œuvre trois techniques d'élaboration choisies parmi les quatre suivantes : verre à mélange, shaker, direct au verre, blender-mixer. Pour l'un des cocktails la fiche technique est fournie, l'analyse sensorielle demandée porte sur celui-ci. Pour les deux autres cocktails, le candidat doit établir les fiches techniques correspondantes avant la réalisation. Cette situation d'évaluation a lieu en fin d'année scolaire. L'enseignant en bar et un professionnel proposent une note.

- Épreuve ponctuelle :

ÉTAPE 1 : RÉDACTION DES DEUX FICHES TECHNIQUES

 *Durée préconisée 15 minutes*

- Le candidat tire au sort **trois cocktails** mettant en œuvre trois des quatre techniques suivantes : direct au verre, verre à mélange, shaker, blender-mixer.
 - Le candidat **rédige deux fiches techniques** sur les trois cocktails tirés au sort.
- Note : la fiche technique du troisième cocktail est fournie au candidat.*

ÉTAPE 2 : MISE EN PLACE DU BAR – RÉALISATIONS TECHNIQUES ANALYSE SENSORIELLE

 *Durée préconisée 30 minutes*

- Le candidat vérifie la mise en place du bar et il rectifie les éventuelles anomalies.
- Le candidat **réalise les trois cocktails** à partir des deux fiches techniques rédigées et de la fiche technique fournie.
- Le candidat **procède à l'analyse sensorielle** du cocktail correspondant à la fiche technique fournie.

ÉTAPE 3 : PRÉPARATION D'UNE BOISSON SIMPLE et SERVICE

 *Durée préconisée 15 minutes*

- Le candidat **prépare une boisson simple** (chaude ou froide) et il en assure le service.

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

D. Consignes pour l'organisation de l'épreuve E1/U1 dans le centre d'examen

Le responsable du centre d'interrogation doit :

- demander aux établissements de formation la liste des professionnels susceptibles de participer aux commissions d'interrogation avec leurs disponibilités, de préférence par journée entière ;
- fixer avec les professionnels retenus, le calendrier de leur participation et leur confirmer les dates au moins un mois à l'avance ;
- dans l'hypothèse où il existe plusieurs commissions d'interrogation dans le même centre, prévoir un temps d'harmonisation entre elles, en début de journée (prise en main des grilles d'évaluation et harmonisation des interrogations) et en fin de journée (concertation pour harmonisation des évaluations).

- à l'ouverture du sujet, découper les bandeaux cocktails et prévoir les conditions du tirage au sort ;
- mettre en œuvre les conditions de réalisation définies par le sujet ;
- mettre à disposition un service de soutien pour la remise en place après le passage de chaque candidat ;
- assurer la reproduction en nombre suffisant des fiches techniques des cocktails servant à l'analyse sensorielle ;
- assurer la reproduction des sujets candidats en nombre suffisant ;
- assurer la reproduction des grilles d'évaluation en nombre suffisant.

Pour le bon déroulement des épreuves, le centre doit mettre à disposition du candidat :

- une station ou un comptoir de bar équipé ;
- un facing de l'ensemble des bouteilles ainsi que les produits nécessaires à l'élaboration de l'ensemble des cocktails du carnet des cocktails contemporains (**cf annexe 1** liste des produits **ET annexe 2** matières d'œuvre de base centre d'examen) ;
- le centre d'examen pourvoira à la commande des bouteilles et produits nécessaires en fonction du nombre de candidats inscrits et du stock dont il dispose ;
- le centre d'épreuve se verra doter d'une attribution de **7€** de matière d'œuvre par candidats, qui lui seront reversés par les services du rectorat de son académie.
- tout le matériel nécessaire à l'élaboration des cocktails au shaker, verre à mélange, direct et blender-mixer (**cf annexe 3 liste du matériel de bar**) ;
- la verrerie adéquate : verre à cocktail (simple et double), tumbler, old fashioned, flûte, shooter et accessoirement verre tiki, timbale julep, timbale mule, coupette, verre piscine, ...



3. DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE E2/U2 ÉTUDE D'UNE SITUATION PROFESSIONNELLE

Coef 3 - durée 3 h - (Épreuve écrite ponctuelle)

A. Objectif et contenu de l'épreuve E2/U2

À partir d'une situation professionnelle, l'épreuve permet d'évaluer les savoirs associés relatifs à la technologie, la gestion, la législation et la communication écrite.

L'épreuve prend appui sur la compétence professionnelle suivante : C3.4 et les savoirs associés suivants : S1, S2, S3, S4, S5, S6 et S7.

B. Critères d'évaluation de l'épreuve E2/U2

- Analyser des données.
- Restituer des connaissances.
- Justifier des choix.

C. Modes d'évaluation de l'épreuve E2/U2

Première partie	Connaissance des boissons - 14 points
Connaissance des boissons	S1 Élaboration des produits • S11 Fermentation alcoolique, distillation, vieillissement • S12 Boissons alcoolisées • S13 Boissons non alcoolisées
Règles de composition des cocktails	S2 Règles de composition des cocktails • S21 Les bases des cocktails • S22 Les catégories et types de cocktails • S23 Les familles de cocktails • S24 Les bases techniques en usage dans la profession
Dégustation	S3 La dégustation • S32 Le vocabulaire spécifique de la dégustation
Agencement et équipement du bar	S4 Agencement et équipement du bar • S41 Le bar • S42 Office
Deuxième partie	Législation, gestion appliquée et communication - 6 points
Législation	S5 La législation • S51 La législation relative au transport des boissons • S52 La législation relative à la vente des boissons alcoolisées • S53 Les obligations d'affichage • S54 L'étiquetage et sa législation
Gestion appliquée	S6 La gestion appliquée • S61 La main courante et son application informatique • S62 La gestion des approvisionnements
Communication	S7 La communication • S71 La présentation et le comportement professionnel • S72 La typologie de la clientèle • S73 La communication orale en français et anglais • S74 La communication écrite • S75 Les outils de communication • S76 Les techniques de vente



4. DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE E3/U3 – ÉVALUATION DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL ET COMMUNICATION, COMMERCIALISATION

Coef 4 - durée 20 minutes - (Épreuve orale)

A. Objectif et contenu de l'épreuve E3/U3

L'épreuve permet d'évaluer le candidat sur les compétences mises en œuvre en milieu professionnel, sur son aptitude à accueillir le client, à présenter un support de vente, à répondre aux besoins du client.

Cette épreuve prend appui sur les acquis professionnels et en particulier sur une carte élaborée par le candidat avec l'outil informatique, produite en trois exemplaires et conforme aux usages professionnels.

La carte comprend obligatoirement de l'épreuve E3/U3

- des cocktails classiques (10 shorts et 10 longs),
- des créations (10 minimum),
- des apéritifs simples,
- des digestifs,
- des boissons chaudes,
- des boissons sans alcool,
- des produits d'accompagnement,
- des vins.

À partir de ce support de vente, l'épreuve permet d'apprécier la capacité à communiquer en français et en langue étrangère (anglais). La qualité du support écrit et la présentation orale sont évaluées. L'épreuve prend appui sur les compétences : C1.5, C2.1, C2.2, C2.3, C2.4, C2.5, C3.5 et les savoirs associés suivants : S3, S7.

B. Critères d'évaluation de l'épreuve E3/U3

- Présenter un document professionnel
- Répondre aux besoins des clients
- Faire des propositions adaptées
- Procéder aux opérations relatives à l'encaissement
- Adopter une attitude commerciale
- Adapter la communication orale à la typologie de la clientèle
- Établir un échange simple en langue vivante étrangère.

En l'absence de support de vente, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le candidat est informé que la note zéro est attribuée à l'épreuve. Si le dossier est incomplet, le candidat peut être interrogé et une note lui est attribuée.

A. Modes d'évaluation de l'épreuve E3/U3

- **Épreuve en Contrôle en Cours de Formation :**

L'évaluation prend en compte deux éléments.

Partie orale (durée préconisée 20 minutes - 12 points)

En situation de vente simulée, le candidat présente la carte établie à partir du vécu professionnel acquis à l'occasion des périodes en milieu professionnel. Il doit être capable de justifier ses choix, de faire des propositions adaptées à la typologie de la clientèle, de communiquer en français et en langue étrangère. L'échange en anglais porte sur la prise de commande auprès du client étranger. La composition de la carte est identique à celle de l'épreuve ponctuelle. Le professeur enseignant en bar, le professeur de langue vivante étrangère et si possible un professionnel proposent une note.

Partie formation en milieu professionnel (8 points)

Deux périodes sont évaluées. L'évaluation prend appui sur des situations professionnelles et sur des critères répondant aux exigences du référentiel et explicités dans un document remis à l'entreprise par le centre de formation. La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise d'accueil et le professeur de la spécialité

- **Épreuve ponctuelle :**

Le support de vente, créé par le candidat, est élaboré avec l'outil informatique. Il est produit en trois exemplaires et doit respecter les usages professionnels et réglementaires quant à son contenu. Le contenu de la carte doit être conforme à la description fournie.

Dans un contexte déterminé par le candidat (type d'entreprise et lieu), se déroule une simulation de prise de commande devant un jury composé d'un professeur enseignant en bar, d'un professeur d'anglais et d'un professionnel des métiers du bar, tenant le rôle de clients.

Au cours de cette simulation, le candidat répond aux questions en français et en anglais (concernant le « client étranger »). À l'issue de cette simulation, le candidat justifie ses choix dans la composition de la carte, la mise en page et la promotion de produits.

A. Consignes pour l'organisation de l'épreuve E3/U3 dans le centre d'examen

Le responsable du centre d'examen doit :

- demander aux établissements de formation la liste des professionnels susceptibles de participer aux commissions d'interrogation avec leurs disponibilités, de préférence par journée entière ;
- fixer avec les professionnels retenus, le calendrier de leur participation et leur confirmer les dates au moins un mois à l'avance ;
- dans l'hypothèse où il existe plusieurs commissions d'interrogation dans le même centre,

prévoir un temps d'harmonisation entre elles, en début de journée (prise en main des grilles d'évaluation et harmonisation des interrogations) et en fin de journée (concertation pour harmonisation des évaluations).

Pour le bon déroulement des épreuves, le centre doit mettre à disposition du candidat :

- un espace au plus proche d'une mise en situation professionnelle permettant l'accueil de clients (salon, tables, fauteuils, chaises...).

Il est attendu du candidat une présentation commerciale du concept et de son support aux clients. Il doit rechercher les besoins de sa clientèle, procéder à la prise de commande et informer sur des activités annexes en lien avec l'établissement ou l'environnement touristique.

L'épreuve doit se rapprocher au maximum d'une mise en situation réelle tout en permettant la vérification de la connaissance des produits de la carte.

La fin de l'épreuve est consacrée à la simulation d'encaissement des consommations.

Je vous prie de bien vouloir me faire connaître toutes les difficultés que les présentes dispositions auraient pu engendrer.

Pour la Rectrice et par délégation
Le Secrétaire Général
Pour le Secrétaire Général
Le Directeur des Examens et Concours
Pour le Directeur des Examens et Concours et p.a.
Le Chef de bureau
Jean-Claude MANDEMENT





5. GRILLES ÉVALUATION candidats scolaires

(Établissements publics et privés sous contrat)

Apprentis

(CFA et sections d'apprentissage habilités)

Formation professionnelle continue (Établissements publics)



**MENTION COMPLÉMENTAIRE
EMPLOYÉ BARMAN**
Contrôle en cours de formation - (C.C.F)

DOSSIER INDIVIDUEL CANDIDAT

E1 (coef. 3) : **Épreuve pratique professionnelle**

E3 (coef. 4) : **Évaluation des Activités en milieu professionnel**
**Communication et commercialisation
en français et en anglais**

Session

NOM et Prénom du candidat

Classe

Établissement

Cachet de l'établissement



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN
Situation d'évaluation en cours de formation
E1- Pratique professionnelle (U1) - 1^{ère} situation d'évaluation

NOM et Prénom du candidat			
N° de passage		Établissement de formation	
Date de l'épreuve			

Membres du jury		
Noms	Fonction	Émargement
.....		
.....		

Mise en place du bar

Compétences C11 - C31 - C32 - C33	☒ Cocher et relier les indicateurs permettant de réaliser un profil			
	①- NM	②- IM	③- MA	④- BM
Réaliser les travaux d'entretien et de mise en place des locaux, installer le mobilier harmonieusement et disposer le matériel accessoire, s'assurer du bon fonctionnement et de la propreté des matériels et des éléments d'ambiance	☐ Travaux non conformes aux attentes	☐ Des erreurs, attend les consignes	☐ Résultats conformes et dans le temps	☐ Qualité irréprochable. Rapide
Réaliser la mise en place du plan de travail et du comptoir, identifier, entretenir et approvisionner les différents types de verrerie, ranger les bouteilles derrière le comptoir	☐ Aucune maîtrise	☐ Quelques erreurs	☐ Applique les consignes à minima	☐ S'organise seul et connaît matériels et produits parfaitement
Réceptionner et contrôler les produits périssables et non périssables, stocker et contrôler le stock journalier, la réserve à alcools, les températures de conservation...	☐ Aucune vérification	☐ Quelques erreurs	☐ Vérification faite avec quelques défauts	☐ Contrôle très précis et systématique

Service d'une boisson simple

Compétences C12 - C14	☒ Cocher et relier les indicateurs permettant de réaliser un profil			
	①- NM	②- IM	③- MA	④- BM
Préparer une boisson simple, doser conformément à la carte de l'établissement et utiliser la verrerie adéquate, assurer le suivi et débarrasser la commande	☐ Pas de maîtrise	☐ Maîtrise insuffisante	☐ Aucune erreur	☐ Maîtrise parfaite
Prendre et servir une commande en faisant preuve de maîtrise technique, de professionnalisme et en respectant les règles de préséance	☐ Pas de maîtrise	☐ Maîtrise insuffisante	☐ Ensemble convenable	☐ Maîtrise parfaite

Curseur évaluation ①- NM Non Maîtrisée / ②- IM Insuffisamment Maîtrisée / ③- Ma Maîtrisée / ④- BM Bien Maîtrisée

Note sur 20	Bilan - Appréciation littérale sur le profil de compétences du candidat
-------------	---



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN
Situation d'évaluation en cours de formation
E1- Pratique professionnelle (U1) - 2ème situation d'évaluation

NOM et Prénom du candidat			
N° de passage		Établissement de formation	
Date de l'épreuve			

Membres du jury		
Noms	Fonction	Émargement

Rédaction des fiches techniques Compétences C34	☒ Cocher et relier les indicateurs permettant de réaliser un profil			
	①- NM	②- IM	③- MA	④- BM
Concevoir et réaliser les fiches techniques de deux cocktails, calculer un coût matière à partir d'une mercuriale, déterminer un prix de vente	☐ Non exploitable	☐ Des Erreurs	☐ Rédaction correcte	☐ Fiche technique irréprochable

Réalisations techniques Compétences C13	☒ Cocher et relier les indicateurs permettant de réaliser un profil			
	①- NM	②- IM	③- MA	④- BM
Confectionner un cocktail au shaker	☐ Pas de maîtrise	☐ Maîtrise insuffisante	☐ Aucune erreur mais lent	☐ Maîtrise parfaite
Confectionner un cocktail au verre à mélange	☐ Pas de maîtrise	☐ Maîtrise insuffisante	☐ Aucune erreur mais lent	☐ Maîtrise parfaite
Confectionner un cocktail (direct) au verre	☐ Pas de maîtrise	☐ Maîtrise insuffisante	☐ Aucune erreur mais lent	☐ Maîtrise parfaite
Confectionner un cocktail au mixer	☐ Pas de maîtrise	☐ Maîtrise insuffisante	☐ Aucune erreur mais lent	☐ Maîtrise parfaite

Dégustation Compétences S3	☒ Cocher et relier les indicateurs permettant de réaliser un profil			
	①- NM	②- IM	③- MA	④- BM
Dégustation du cocktail réalisé à partir de la fiche technique	☐ Ne goûte pas	☐ A du mal à apprécier les produits et leur qualité	☐ Applique les phases de la dégustation mais avec hésitation	☐ Maîtrise parfaite

Note sur 20	Bilan - Appréciation littéraire sur le profil de compétences du candidat
-------------	--



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN
E3 - Évaluation des activités en milieu professionnel (U3)

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

ÉTABLISSEMENT DE FORMATION :

ENTREPRISE D'ACCUEIL

Dénomination :

Responsable - Tuteur

Adresse :

Nom - Prénom :

Fonction :

Téléphone :

Cachet / Tampon de l'entreprise

Date :

Du :

Au :

NOTES DE LA PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL N°.....

Attitudes professionnelles

/ 05

Compétences professionnelles

/ 15

TOTAL OBTENU

/ 20

NOTE PROPOSÉE =

Total obtenu / 5 (note sur 20 divisée par 5)

Soit =>

/ 4

Les décimales sont permises, seule la note finale sera arrondie au point entier ou demi-point

Appréciation générale fournie par le responsable / tuteur sur l'élève en formation

Date de la visite certification le,

Signature du responsable / tuteur

Signature de l'enseignant

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL N°

Objectifs à mettre en œuvre pendant la période de formation en milieu professionnel

ATTITUDES PROFESSIONNELLES	☒ Cocher et relier les indicateurs permettant de réaliser un profil			
	① - NM	② - IM	③ - MA	④ - BM
Faire preuve de ponctualité	☐ Souvent en retard	☐ Quelques retards sans justification valable	☐ Des retards justifiés	☐ Très ponctuel
Faire preuve d'initiative et d'efficacité	☐ Aucune initiative	☐ Peu d'initiative	☐ Prend quelques initiatives	☐ Des initiatives au bon moment
Faire preuve de motivation, de dynamisme et d'application dans son travail	☐ Aucune motivation ni application	☐ Peu de motivation	☐ Motivé et appliqué	☐ Responsable, capable d'anticiper
Se présenter et avoir une tenue adaptée au milieu professionnel	☐ Tenue sale ou incomplète	☐ Tenue négligée	☐ Tenue correcte	☐ Tenue irréprochable
Se situer dans la hiérarchie et établir une relation adaptée au sein de l'équipe de travail, situer son action dans l'établissement	☐ N'identifie pas l'interlocuteur, attitude familière et désinvolte	☐ A du mal à identifier les personnels et leur rang	☐ Connaît la hiérarchie et l'organigramme	☐ Situe ses interlocuteurs et s'intègre dans l'équipe
Garder la maîtrise de soi	☐ Perd son calme, abandonne dans des situations ordinaires	☐ Perd son calme dans des situations tendues	☐ Fait face aux situations difficiles	☐ Fait preuve de sang-froid en tout circonstance
Savoir observer et faire preuve de curiosité dans son travail, questionner	☐ Aucune curiosité, désintérêt manifeste	☐ Peu curieux	☐ Attentif, à l'écoute	☐ Cherche à approfondir, curiosité
Accepter les remarques et en tirer les conséquences	☐ N'évolue pas, n'accepte pas les remarques	☐ Ne tient pas compte des remarques	☐ Prend en compte les remarques	☐ Exploite les remarques et ne commet jamais deux fois la même erreur
Transmettre une information ou le résultat demandé	☐ Ne communique pas	☐ Difficulté à communiquer, observe mais ne parle pas assez	☐ Sait rendre compte	☐ Rend compte avec pertinence et fait des propositions
Faire preuve de discrétion	☐ Ne sait pas se taire et manque de discrétion	☐ Discrétion excessive	☐ Discrétion non prise en défaut	☐ Discrétion adaptée à la situation

Note sur 5	Bilan Attitudes professionnelles PFMP n°

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL N°.....

Objectifs à mettre en œuvre pendant la période de formation en milieu professionnel

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES	☒ Cocher et relier les indicateurs permettant de réaliser un profil			
	① - NM	② - IM	③ - MA	④ - BM
MISE EN PLACE				
Réaliser les travaux d'entretien et de mise en place des locaux, matériels et produits, identifier, entretenir, approvisionner les différents types de verrerie	☐ Travaux non conformes aux attentes	☐ Des erreurs, attend les consignes	☐ Résultats conformes et dans le temps	☐ Qualité irréprochable. Rapide
Disposer rationnellement les matériels et éléments décoratifs sur le plan de travail et sur le comptoir. Installer le mobilier harmonieusement, disposer le matériel accessoire, ranger les bouteilles derrière le comptoir	☐ Passif, reste en attente	☐ N'agit qu'avec consignes très strictes et rappels	☐ Résultat globalement convenable	☐ Qualité irréprochable. Rapide
CONTRÔLER ET GÉRER				
Réceptionner et contrôler les produits périssables et non périssables, stocker et contrôler les stocks du bar (stock journalier, réserve à spiritueux, température de conservation...)	☐ Méconnaissance générale	☐ Commet des erreurs	☐ Vérification correcte	☐ Travail parfaitement assuré
S'assurer du bon fonctionnement et de la propreté des matériels et des éléments d'ambiance	☐ Aucune vérification	☐ Commet quelques erreurs	☐ Vérification correcte	☐ Contrôle précis et systématique
ACCUEIL - COMMUNICATION				
Accueillir le client, le placer en faisant preuve de professionnalisme et de psychologie	☐ Pas d'échange possible	☐ Trop timide pour s'exprimer	☐ Communication correcte	☐ Très bien, très à l'aise et investi
Présenter la carte et autres supports en respectant la préséance, conseiller le client, recueillir des informations sur ses goûts afin d'orienter son choix, transmettre la commande conformément à la demande du client	☐ Ne sait pas s'exprimer	☐ S'exprime difficilement, timide	☐ Communication correcte	☐ Très bien, très professionnel
Se documenter, informer, conseiller le client sur des activités annexes, participer à l'animation du point de vente, aider à promouvoir un ou des produits, personnaliser sa relation avec le client et contribuer à l'image de l'établissement	☐ Ne sait pas répondre	☐ Des erreurs	☐ Des connaissances, relationnel à améliorer	☐ Très grande maîtrise. Fait des propositions pertinentes
Pratiquer une langue étrangère appliquée à la profession (anglais)	☐ Ne répond pas	☐ Des erreurs de compréhension et d'expression	☐ Bonne compréhension. Quelques erreurs	☐ Maîtrise parfaite du vocabulaire et l'emploi à bon escient

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES	☒ Cocher et relier les indicateurs permettant de réaliser un profil			
	①- NM	②- IM	③- MA	④- BM
PRÉPARATION ET SERVICE DES BOISSONS				
Confectionner un cocktail au shaker	☐ Pas de maîtrise	☐ Maîtrise insuffisante	☐ Réalisation correcte, dextérité passable	☐ Maîtrise parfaite
Confectionner un cocktail au verre à mélange	☐ Pas de maîtrise	☐ Maîtrise insuffisante	☐ Réalisation correcte, dextérité passable	☐ Maîtrise parfaite
Confectionner un cocktail au verre	☐ Pas de maîtrise	☐ Maîtrise insuffisante	☐ Réalisation correcte, dextérité passable	☐ Maîtrise parfaite
Confectionner un cocktail au mixer	☐ Pas de maîtrise	☐ Maîtrise insuffisante	☐ Réalisation correcte, dextérité passable	☐ Maîtrise parfaite
FACTURATION - ENCAISSEMENT				
Enregistrer une commande, présenter une note au client en respectant les règles de service. Distinguer les différents modes de règlements et contrôler les encaissements	☐ Commet des erreurs répétitives	☐ Quelques erreurs	☐ Applique les consignes	☐ Travail seul, en autonomie

Note sur 15	Bilan Attitudes professionnelles PFMP n°.....

**MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN**

Situation d'évaluation en cours de formation

E3 - Communication et commercialisation en français et en anglais (partie orale)

NOM et Prénom du candidat

N° de passage

Date de
l'épreuveÉtablissement de
formation**Membres du jury**

Noms	Fonction	Émargement
.....		
.....		

COMPETENCES PROFESSIONNELLES
C21 - C22 - C23 - C24 - C25 - C35 - S7

Cocher et relier les indicateurs permettant de réaliser un profil

SUPPORT DE VENTE

Présenter un document professionnel élaboré avec l'outil informatique	☐ Non attrayant	☐ Sans originalité « Banal »	☐ Attrayant et original	☐ TB présenté et très soigné
Respecter les usages professionnels, la réglementation et la législation dans les contenus	☐ Inexploitable	/	/	☐ Conforme

COMMUNICATION - COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS

Accueillir le client, présenter la carte et les autres supports de vente	☐ Non conforme	☐ A du mal à s'adapter	☐ Conforme	☐ Très professionnel
Recueillir les informations sur les goûts et les besoins du client. Conseiller par rapport aux besoins détectés et en fonction de la carte fournie. Assurer la promotion d'un ou deux produits.	☐ N'a pas compris les besoins	☐ Comprend partiellement	☐ Comprend correctement	☐ Très bonne compréhension
Être à l'écoute et se montrer attentif aux réactions des clients et répondre aux objections formulées par le client	☐ Ne répond pas aux objections	☐ Commet des erreurs dans les réponses	☐ Répond précisément	☐ Répond avec précision et fait des propositions
Noter la commande, la reformuler, la transmettre conformément à la demande du client	☐ Non exploitable	☐ Commet des erreurs	☐ Correctement rédigé	☐ Bon irréprochable
Communication non verbale, attitude corporelle : regard, sourire, geste, tenue professionnelle. Vocabulaire, voix	☐ Inadapté	☐ Quelques points à améliorer	☐ Ensemble correct	☐ Savoir-être et aisance
Se documenter, informer, conseiller le client sur des activités annexes, participer à l'animation du point de vente	☐ Ne sait pas répondre	☐ Commet des erreurs	☐ Répond précisément	☐ Rend compte avec pertinence et propose
Personnaliser la relation avec le client, contribuer à l'image de marque de l'établissement	☐ Manque total d'attention au client	☐ Quelques inattentions	☐ Correct	☐ Très grande maîtrise

COMMUNICATION - COMMERCIALISATION EN ANGLAIS

Comprendre les désirs du client exprimés en anglais, s'exprimer dans un registre adapté à la situation professionnelle et avec aisance et facilité.	☐ Ne peut répondre	☐ Compréhension partielle. Expression difficile	☐ Bonne compréhension. Expression moyenne	☐ Maîtrise Parfaite du vocabulaire
---	---	--	--	---

Note sur 12

Bilan - Appréciation littérale sur le profil de compétences du candidat



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

Contrôle en cours de formation - (C.C.F) RÉCAPITULATIF DES NOTES

NOM et Prénom du candidat	
Établissement de formation	

E1 - SITUATION D'ÉVALUATION EN CENTRE DE FORMATION (coef. 3)		
S.1 : Mise en place du bar et service d'une boisson simple		/ 20
S.2 : Réalisation des fiches techniques - réalisation et dégustation		/ 20
E1	TOTAL	/ 40
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	NOTE / 20 <i>En points entiers ou demi-point</i>	/ 20

E3 - ÉVALUATION DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS ET EN ANGLAIS (Coef. 4)		
SITUATION D'ÉVALUATION EN MILIEU PROFESSIONNEL		
	PFMP N°1	/ 4
	PFMP N°2	/ 4
	TOTAL	/ 8
SITUATION D'ÉVALUATION EN COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION		
	TOTAL	/ 12
E3 PFMP - COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS ET EN ANGLAIS	NOTE / 20 <i>En points entiers ou demi-point</i>	/ 20



6. GRILLES ÉVALUATION autres candidats *ponctuels*



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN
E1U1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE
Épreuve ponctuelle

NOM et Prénom du candidat			
N° CANDIDAT		Académie	
Date de l'épreuve		Centre d'examen	
Numéro de passage			

Membres du jury		
Noms	Fonction	Émargement

Note sur 20 points	<u>Bilan – Appréciation littérale sur le profil de compétences du candidat</u>



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

E1/U1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Épreuve ponctuelle

NOM et Prénom du candidat

N° PASSAGE

COMPÉTENCES C 21 - C 22 - C 23 - C 24 - C 25 - C 35 - S7	☒ Cocher et relier les indicateurs permettant de réaliser un prof			
Rédaction des fiches techniques C 34	①- NM	②- IM	③- MA	④- BM
- Concevoir et réaliser les fiches techniques de deux cocktails	☐ Non exploitable	☐ Quelques erreurs	☐ Rédaction correcte	☐ Fiche technique irréprochable
Mise en place du Bar C 11 - C 31 - C 32 - C 33	①- NM	②- IM	③- MA	④- BM
- Réaliser les travaux d'entretien et de mise en place des locaux, installer le mobilier harmonieusement et disposer le matériel accessoire, s'assurer du bon fonctionnement et de la propreté des matériels et des éléments	☐ Non conforme	☐ À du mal à s'adapter	☐ Conforme	☐ Très professionnel
- Réaliser la mise en place du plan de travail et du comptoir, identifier, entretenir et approvisionner les différents types de verrerie, ranger les bouteilles derrière le comptoir	☐ Aucune maîtrise	☐ Quelques erreurs	☐ Bonne organisation, applique les consignes	☐ S'organise seul et connaît matériel et produits parfaitement
- Réceptionner et contrôler les produits périssables et non périssables, stocker et contrôler le stock journalier, la réserve à alcools, les températures de conservation...	☐ Aucune vérification	☐ Quelques erreurs	☐ Vérification faite	☐ Contrôle très précis et systématique
Réalisations techniques - Dégustation - Service d'une boisson simple – C13	①- NM	②- IM	③- MA	④- BM
- Confectionner un cocktail au shaker ou au blender	☐ Pas de maîtrise	☐ Maîtrise insuffisante	☐ Aucune erreur, mais faiblesse dans la dextérité	☐ Maîtrise parfaite
- Confectionner un cocktail au verre à mélange	☐ Pas de maîtrise	☐ Maîtrise insuffisante	☐ Aucune erreur, mais peu de dextérité	☐ Maîtrise parfaite
- Élaborer un cocktail au verre	☐ Pas de maîtrise	☐ Maîtrise insuffisante	☐ Aucune erreur, mais peu de dextérité	☐ Maîtrise parfaite
Dégustation – S3	①- NM	②- IM	③- MA	④- BM
- Dégustation du cocktail réalisé à partir de la fiche technique	☐ Aucune notion	☐ À du mal à apprécier les produits et leur qualité	☐ Applique les phases de la dégustation, mais hésite	☐ Maîtrise parfaite
Service d'une boisson simple C12 – C14	①- NM	②- IM	③- MA	④- BM
- Préparer une boisson simple, doser conformément à la carte de l'établissement et utiliser la verrerie adéquate, assurer le suivi et débarrasser la commande	☐ Pas de maîtrise	☐ Maîtrise insuffisante	☐ Aucune erreur, mais lent	☐ Maîtrise parfaite
- Prendre et servir une commande en faisant preuve de maîtrise technique, de professionnalisme et en respectant les règles de préséance	☐ Pas de maîtrise	☐ Maîtrise insuffisante	☐ Aucune erreur, sans relationnel	☐ Maîtrise parfaite
Curseur évaluation ①- NM Non Maîtrisée / ②- IM Insuffisamment Maîtrisée / ③- Ma Maîtrisée / ④- BM Bien Maîtrisée				



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN
E3/U3 : ÉVALUATION DES ACTIVITÉS EN MILIEU
PROFESSIONNEL
ET COMMUNICATION, COMMERCIALISATION
Épreuve ponctuelle

NOM et Prénom du candidat			
N°:		Académie	
Date de l'épreuve		Centre d'examen	
Numéro de passage			

Examineurs	Noms	Émargement
Professeur de bar		
Professeur d'anglais		
Professionnel des métiers du Bar		
Note sur 20 points	<u>Bilan – Appréciation littéraire sur le profil de compétences du candidat</u>	

E3/U3 : ÉVALUATION DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL ET COMMUNICATION, COMMERCIALISATION

NOM et Prénom du candidat

N° PASSAGE

**LE CANDIDAT NE PRÉSENTANT PAS DE SUPPORT DE VENTE OBTIENDRA
LA NOTE 0 À L'ÉPREUVE U3**
C15 - S3 : compétence non évaluée en ponctuel au regard de la définition de l'épreuve.

COMPÉTENCES C 21 - C 22 - C 23 - C 24 - C 25 - C 35 - S7	☒ Cocher et relier les indicateurs permettant de réaliser un profil			
Support de vente	① - NM	② - IM	③ - MA	④ - BM
- Présenter un document professionnel élaboré avec l'outil informatique	☐ Inexploitable	☐ Non structuré	☐ Conforme	☐ Support de vente très bien présenté et très soigné
- Respecter les usages professionnels et la réglementation dans les contenus	☐ Non conforme	☐ Des oublis	☐ Conforme	☐ Dossier excellent
Communication - Commercialisation	① - NM	② - IM	③ - MA	④ - BM
- Accueillir le client, présenter la carte et les autres supports de vente	☐ Non conforme	☐ A du mal à s'adapter	☐ Ensemble convenable	☐ Très professionnel
- Recueillir des informations sur les goûts et les besoins du client - Conseiller le client par rapport aux besoins détectés et en fonction de la carte fournie - Assurer la promotion d'un ou deux produits	☐ Ne sait pas s'exprimer	☐ S'exprime difficilement timide	☐ Communication convenable	☐ Très bien, très à l'aise et investi
- Être à l'écoute et se montrer attentif aux réactions des clients et répondre aux objections formulées par le client	☐ Ne répond pas aux objections	☐ Commet des erreurs dans les réponses données	☐ Répond précisément	☐ Répond avec précision et fait des propositions
- Noter la commande, la reformuler, la transmettre conformément à la demande du client	☐ Non exploitable	☐ Commet des erreurs	☐ Correctement rédigé	☐ Fond et forme irréprochables
- Communication non verbale, attitude corporelle : le regard, le sourire, le vocabulaire, la voix, les gestes, la tenue professionnelle	☐ Non verbal inadapté	☐ Quelques points à améliorer	☐ Ensemble correct	☐ Aisance et savoir-être
- Se documenter, informer, conseiller le client sur des activités annexes, participer à l'animation du point de vente	☐ Ne sait pas répondre	☐ Commet des erreurs	☐ Répond précisément	☐ Rend compte avec pertinence et propose
- Personnaliser la relation avec le client, contribuer à l'image de marque de l'établissement	☐ Manque total d'attention au client	☐ Quelques inattentions	☐ Ensemble correct	☐ Très grande maîtrise
Communication – Commercialisation en anglais	① - NM	② - IM	③ - MA	④ - BM
- Comprendre les désirs du client exprimés en anglais, s'exprimer dans un registre adapté à la situation professionnelle et avec aisance et facilité	☐ Ne peut pas répondre	☐ Compréhension partielle Expression difficile	☐ Bonne compréhension Expression moyenne	☐ Maîtrise parfaitement le vocabulaire à bon escient
Curseur évaluation ① - NM Non Maîtrisée / ② - IM Insuffisamment Maîtrisée / ③ - Ma Maîtrisée / ④ - BM Bien Maîtrisée				

• **ANNEXE 1 – LISTE DES PRODUITS DE BAR – CENTRE D’EXAMENS**

BOUTEILLES								PRODUITS	
ABA	ABV	Liqueurs et crèmes	Eau-de-vie		Jus	Sirops	Complément		
Angostura Bitters	Vermouth italien	Amaretto	Ron Bacardi	Bourbon	Citron frais	Grenadine	Soda (Perrier)	Sucre poudre blanc	Citron
Peychaud's Bitters	Vermouth dry	Liqueur de café ou Kalhua	Rhum Cubain	Sotch whisky	Citron vert frais	Sucre de canne	Limonade artisanale	Cassonade	Citron vert
Campari	Noilly Prat	Crème de cassis	Rhum vieux traditionnel	Rye whiskey	Orange	Orgeat	Tonic	Oeuf : blanc et jaune	Orange
Aperol	Vermouth bianco	Baileys	Rhum blanc agricole	Cognac VS	Cranberry	Vanille	Ginger Ale	Grains de café	Ananas
Absinthe	Lillet blanc	Grand Marnier	Rhum brun traditionnel	Cognac VSOP	Nectar fruit de la passion	Mûre	Ginger Beer	Sucre morceau	Pomme
Pastis de Marseille		Liqueur de Mûre	Rhum blanc trad. ou Agri.	Calvados	Tomate	Cannelle	Bière blanche	Crème fraîche	Mûres
	VDL	Crème cacao brun	Rhum ambré agricole	Spray Calvados	Ananas	Châtaigne	Champagne	Sel	Framboise
	Porto rouge	Cointreau	Cachaça	Kirsch	Nectar pêche (ou coulis)	Caramel	Vin effervescent (Prosecco)	Sel au céleri	Menthe
		Liqueur Marasquin	Tequila		Pamplemousse	Framboise		Tabasco	Fruit de la passion
		Chartreuse verte	Gin		Pomme			Sauce anglaise	Olive verte
		Liqueur Fruits de la passion	Vodka		Poire			Crème de coco	Poire
		Apricot brandy						Cerise EDV	Branche céleri
		Liqueur pêche						Noix de muscade	Concombre

• **ANNEXE 3 – LISTE DU MATÉRIEL DE BAR – CENTRE D'EXAMENS**

Shaker	Verre à mélange	Direct	Blender-mixer	Matériel divers
Passoire à ressort	Passoire julep (ou à ressort)	Passoire à ressort	Blender	Sticks
Cuillère à mélange	Cuillère à mélange	Cuillère à mélange		Pailles / chalumeaux
Pince à décorer	Pince à décorer	Pince à décorer		Piques
Pince ou pelle à glace	Pince ou pelle à glace	Pince ou pelle à glace		Coasters / dessous de verre
Jigger	Jigger	Jigger		Râpe à muscade
Pourer	Pourer	Pourer		Couteau d'office
Passoire fine ou étamine		Pilon		Planche
				Économe
				Squeezer ou presse agrumes
				Bar mat / tapis de bar

• **ANNEXE 4 – REGLEMENT D'EXAMEN**

Mention complémentaire Employé barman			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilités*, formation professionnelle continue dans un établissement public		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 – pratique professionnelle	U1	3	CCF		Ponctuel écrit, oral pratique	1 h
E2 – étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	U2	3	Ponctuel écrit	3 h	Ponctuel écrit	3 h
E3 – évaluation des activités en milieu professionnel et communication, commercialisation	U3	4	CCF		Ponctuel oral	20 min

CCF : contrôle en cours de formation.

* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, brevet professionnel et brevet de technicien supérieur (BOEN du 8 juin 1995).