

ANNEXE IV

de l'arrêté du 3 avril 2008
modifiant l'arrêté du 16 mai 1997

Définition des épreuves

Définition des épreuves

E1/U1 – pratique professionnelle

Coefficient 3

Objectif et contenu de l'épreuve

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 C1.1, C1.2, C1.3, C1.4, C3.1, C3.2, C3.3, C3.4 et les savoirs associés S1, S2, S3, S4.1.

Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- 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.

Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle pratique d'une durée d'une heure

L'évaluation se déroule en trois étapes.

• **Première 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.

• **Deuxième 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.

• **Troisième 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.

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.

E2/U2 – étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

Coefficient 3

Objectif et contenu de l'épreuve

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 C3.4 et les savoirs associés : S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7.

Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- analyser des données ;
- restituer des connaissances ;
- justifier des choix.

Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite d'une durée de 3 heures

À partir des différents aspects d'une même situation professionnelle illustrée éventuellement à l'aide d'une documentation synthétique, l'épreuve comporte plusieurs questions relatives obligatoirement :

- d'une part, à la connaissance des boissons, aux règles de composition des cocktails, à l'agencement et l'équipement du bar (14 points) ;
- d'autre part, à la législation, à la gestion appliquée et à la communication (6 points).

La commission d'évaluation est composée d'un professeur enseignant en bar, d'un professeur de gestion et si possible d'un professionnel.

E3/U3 – évaluation des activités en milieu professionnel et communication, commercialisation

Coefficient 4

Objectif et contenu de l'épreuve

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 :

- 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.

Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- 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.

Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle orale d'une durée de 20 minutes

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 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 spécialisé en bar, tenant le rôle de clients. Au cours de cette simulation, le candidat répond aux questions en français, en anglais au 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.

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.