

ANNEXE IV

**DEFINITION DES EPREUVES PONCTUELLES
ET
DES SITUATIONS D’EVALUATION**

DU

BREVET PROFESSIONNEL

BARMAN

BP BARMAN

ET EPREUVE : PRATIQUE ET PROFESSIONNELLE

Coefficient : 5

Unités 11 et 12

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

Cette épreuve comprend deux sous-épreuves:
Pratique et Dégustation-vente-commercialisation.

Cette épreuve doit permettre d'apprécier l'aptitude du candidat à réaliser des cocktails classiques en collaboration avec un commis, de déguster et comparer des produits et d'argumenter, vendre et facturer une commande.

SOUS - EPREUVE : PRATIQUE

Coefficient : 3

U.11

● Contenu de la sous-épreuve:

Cette sous-épreuve porte sur tout ou partie des compétences terminales suivantes:
C11, C12, C21, C22, C23, C24, C25, C27, et C28;
et des savoirs technologiques associés en particulier: S1, S2 et S7.

● Evaluation :

Il s'agit d'apprécier chez le candidat son aptitude à:

- participer et vérifier les travaux de mise en place
- contrôler, approvisionner, stocker les produits
- réaliser un et/ou des cocktails
- servir une commande, débarrasser
- assurer une facturation.

Les critères d'évaluation portent sur:

- * la qualité de l'exécution de chaque prestation
- * le respect des usages, des dosages
- * l'utilisation du commis
- * la pertinence des choix
- * la créativité
- * les règles professionnelles.

● **Formes de l'évaluation :**

En situation réelle ou simulée dans un cadre professionnel de type « bar à cocktails » avec le mobilier et les matériels spécifiques, la sous-épreuve se déroule avec un seul commis de bar en formation en mention complémentaire employé barman.

→ **Ponctuelle : Pratique et orale, durée : 35 minutes**

Le candidat est évalué sur ses capacités à :

Réaliser des cocktails classiques (référence: liste en vigueur de la coupe Scott):

- un au shaker
- un au verre à mélange
- un directement au verre du client
- deux cocktails de création à partir des produits fournis.

La commission d'évaluation est composée d'un ou plusieurs professionnels et de professeurs de la spécialité.

→ **Contrôle en cours de formation**

En situation réelle ou simulée dans un cadre professionnel de type « bar à cocktails » avec le mobilier et les matériels spécifiques, la sous-épreuve se déroule avec un seul commis de bar en formation en mention complémentaire employé barman.

Cette sous-épreuve est une situation d'évaluation en centre de formation. Elle se déroule en milieu de formation dans le cadre habituel des travaux pratiques.

Pour l'évaluation de cette situation, un ou des professionnels sont obligatoirement associés au professeur de la spécialité: ils évaluent conjointement le candidat.

A l'issue de la situation d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

• **Contenu de la sous-épreuve**

Cette sous-épreuve porte sur tout ou partie des compétences terminales suivantes:
C21, C31, C32, C33, C34 et C35;

et les savoirs technologiques associés en particulier:
S1, S2, S3 et S6.

• **Evaluation**

Il s'agit d'apprécier chez le candidat son aptitude à:

- identifier, comparer, choisir une boisson
- accueillir le client, le prendre en charge et le conseiller pour mieux vendre.

• **Forme de l'évaluation**

Le candidat est évalué sur ses capacités à:

- effectuer une analyse sensorielle (dégustation) de produits simples et composés avec ou sans alcool.
- argumenter sur des cocktails de sa création obtenus à partir de produits fournis
- vendre, conseiller en fonction de paramètres donnés et de cartes professionnelles choisies par le jury.

Les critères d'évaluation portent sur:

- * la technique de dégustation et le vocabulaire adapté
- * l'argumentation commerciale
- * le rôle du vendeur
- * la qualité de l'expression orale
- * la prise en compte des paramètres définis par le jury
- * la connaissance de l'environnement géographique et culturel
- * le respect des règles professionnelles.

→ Ponctuelle : Pratique et orale, durée maximum : 45 minutes *

En situation réelle ou simulée dans un cadre professionnel de type « bar à cocktails » avec le mobilier et les matériels spécifiques, le candidat est seul, sans l'aide de commis.

Le jury est composé d'un ou plusieurs professionnels et de professeurs de la spécialité qui jouent le rôle de clients.

****(Prévoir 15 minutes de durée supplémentaire si l'épreuve de langue vivante étrangère se déroule à l'occasion de cette sous-épreuve).***

→ Contrôle en cours de formation

Cette sous-épreuve comprend deux situations d'évaluation qui peuvent permettre l'évaluation concomitante par un professeur d'Anglais de l'épreuve E4 (unité 40).

A l'issue de chaque situation d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

1ère situation: coefficient 1

Cette situation se déroule à la fin de la formation en centre de formation dans le cadre habituel des travaux pratiques.

Pour cette évaluation, un ou des professionnels sont associés obligatoirement au professeur de la spécialité: ils évaluent conjointement le candidat et proposent une note commune à destination du jury.

2ème situation coefficient 1

Elle se déroule en milieu professionnel. La formation en milieu professionnel permet d'acquérir et de mettre en oeuvre des compétences en terme de savoir-faire et de savoir-être.

L'évaluation de la formation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles et sur des critères établis sur la base du référentiel et explicités dans un document remis à l'entreprise par le centre de formation et validé au plan académique.

La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique, au sein de l'entreprise, en présence le cas échéant du candidat. La proposition de note est ensuite transmise au jury.

Les techniques suivantes devront obligatoirement figurer sur le document de liaison et être évaluées: C11, C12, C13, C22, C23, C25, C27, C28, C31, C32 et C47, et les critères de savoir-être ne seront pas oubliés.

● Contenu de l'épreuve :

Cette épreuve de technologie porte sur les compétences terminales : C13, C34, C35, C36, C41, C42, C43 et C44.

Et des savoirs technologiques associés en particulier : S1, S2, S4, S5, S6.

● Evaluation :

Il s'agit d'apprécier chez le candidat son aptitude à :

- évaluer, critiquer un support de vente
- élaborer une fiche de poste
- concevoir des fiches techniques
- expliquer les principes d'élaboration des produits
- assurer l'organisation du service en tenant compte de consignes
- promouvoir des produits, créer une ambiance
- appliquer une politique commerciale pour faire connaître son établissement
- déterminer des besoins en personnel, accueillir et former ce personnel
- proposer un agencement et un équipement de bar
- connaître et appliquer la législation en vigueur

● Forme d'évaluation :

Cette épreuve peut prendre soit la forme d'une étude de cas ou de questions non liées entre elles.

Cette épreuve de technologie porte sur les thèmes suivants :

- ◇ connaissance des produits
- ◇ la législation
- ◇ le bar : implantation, agencement, mobilier, matériel, documents....

→ **Ponctuelle : écrite**

durée : 4 h

Les questions concernant la législation et la connaissance des produits représenteront 50% de la valeur de l'épreuve

● Contenu de l'épreuve

Cette épreuve de gestion appliquée porte sur tout ou partie des compétences terminales: C12, C13, C44, C45, C46, C47 et C48.

et des savoirs technologiques associés en particulier S5, S6 et S7.

● Evaluation :

Il s'agit d'apprécier chez le candidat son aptitude à:

- gérer les approvisionnements
- mettre en oeuvre une politique des prix
- analyser des résultats graphiques et/ou chiffrés
- lire et apprécier un bilan
- analyser des écarts et des résultats
- proposer des solutions argumentées.

● Forme d'évaluation :

→ Ponctuelle : écrite - durée : 2 h

L'épreuve prend la forme d'une étude de cas de synthèse qui s'appuiera sur des situations pratiques à partir de documents professionnels ou proches de la réalité. Il pourra être demandé la rédaction de documents, des études quantitatives de gestion accompagnées de commentaires: l'ensemble porte sur les approvisionnements, les ventes, les résultats et une question de législation. Les questions ne seront pas forcément liées entre elles.

→ Contrôle en cours de formation :

Trois situations d'évaluation écrites sont réparties au cours de la formation.

Les trois notes obtenues par le candidat seront proposées au jury.

A l'issue de chaque situation d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

Cette épreuve peut se dérouler durant la sous-épreuve dégustation-vente-commercialisation (U12).

● Contenu de l'épreuve

Cette épreuve porte sur les compétences terminales : C31, C32, C33, C34, et C35.
et les savoirs technologiques associés et en particulier S5.

● Evaluation

Il s'agit d'apprécier chez le candidat son aptitude à :

- accueillir, conseiller, renseigner le client en langue anglaise sur les aspects professionnels mais aussi sur son environnement touristique et culturel.

● Formes de l'évaluation

→ **Ponctuelle : orale durée :15 minutes**

Le jury est composé d'un professeur d'Anglais qui enseigne, dans la mesure du possible, en section hôtelière. Dans le cas où l'évaluation est concomitante avec l'unité 12, seul le professeur d'Anglais évalue cette unité 40.

→ **Contrôle en cours de formation**

L'évaluation peut également avoir lieu lors des situations d'évaluation organisées au cours du déroulement de la sous-épreuve dégustation-vente commercialisation (U12).

L'évaluation orale est constituée de deux situations d'évaluation correspondant aux deux capacités :

- compréhension orale,
- expression orale.

Ces capacités fondamentales impliquent la maîtrise en situation opératoire des contenus grammaticaux et lexicaux du référentiel langue vivante étrangère ainsi que de la terminologie relative au domaine professionnel considéré.

a) Première situation d'évaluation Coef 1

→ **Compréhension orale :**

Evaluer à partir d'une intervention orale d'un locuteur, d'un support audio-oral ou audio-visuel, dans une situation professionnelle ou non, l'aptitude à comprendre le message auditif exprimé en langue vivante étrangère par le biais de QCM, réponse en français à des questions factuelles simples, reproduction en français des éléments essentiels d'information compris dans le document.

Le candidat devra faire la preuve des compétences suivantes :

- anticipation,
- repérage/identification,
- association des éléments identifiés,
- inférence.

b) Deuxième situation d'évaluation Coef 1

→ Production orale

Evaluer la capacité à s'exprimer oralement en langue vivante étrangère de façon pertinente et intelligible. Le support proposé permettra d'évaluer l'aptitude à dialoguer en langue vivante étrangère dans une situation liée ou non au domaine professionnel au moyen de phrases simples.

Le candidat devra faire preuve des compétences suivantes :

- . mobilisation des acquis,
- . aptitude à la reformulation juste et précise,
- . aptitude à combiner des éléments acquis en énoncés pertinents et intelligibles.

EXPRESSION FRANÇAISE ET OUVERTURE SUR LE MONDE		
EPREUVE 5	coefficient 3	U.50

OBJECTIF DE L'EPREUVE

L'épreuve vise à évaluer les acquis du candidat par rapport aux capacités et compétences des référentiels de « français » et « monde actuel ». Pour ce qui concerne la définition et le contenu de cette épreuve, il convient de se reporter aux annexes I et II de la note de service n° 93-080 du 19 janvier 1993 (BO n°5 du 4 février 1993).

FORME DE L'EPREUVE

→ **Ponctuelle:** écrite - Durée: 3 h

A partir d'un dossier constitué de plusieurs documents (textes, images, graphiques, cartes, tableaux de données numériques) et traitant d'un sujet d'actualité, le candidat répondra de façon rédigée ou analytique à des questions et élaborera graphique, carte, croquis ou tableau de données numérique. Il sera évalué à parts sensiblement égales sur les compétences d'expression française et de monde actuel, le barème indiqué précisant cette répartition.

Le dossier proposé n'excèdera pas six pages dactylographiées. Une des questions doit obligatoirement permettre une évaluation spécifique de l'expression écrite: développement rédigé avec introduction et conclusion, résumé, lettre, etc...

→ Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est constitué de trois situations d'évaluation portant sur des sujets différents: une relative à l'évaluation de l'expression orale et deux relatives à l'évaluation de l'expression écrite :

- l'évaluation orale et une des deux évaluations écrites s'appuient sur un ensemble organisé de documents (textes, graphiques, cartes, images...) portant sur un sujet lié à la vie contemporaine, à l'économie, à la société et à la profession.
- la deuxième évaluation écrite s'appuie sur un document unique.

1) Evaluation de l'expression orale

(coef. 1 - durée 20 min. maxi.)

La situation d'évaluation consiste en :

- une présentation au professeur et aux auditeurs, de documents choisis par le candidat et réunis dans un dossier qui n'excède pas cinq pages et qui ne comporte aucun commentaire rédigé par ce dernier.

- une justification argumentée du choix des documents et de la problématique retenue

- un échange avec l'auditoire.

2) Evaluation de l'expression écrite

(coef. 1 - durée maxi 2h1/2)

A partir d'un ensemble documentaire réuni par le formateur et qui n'excède pas trois pages, le candidat répond à des questions portant sur la compréhension des textes et documents et sur leur mise en relation. Il rédige, à partir d'une consigne explicite, une synthèse de 15 à 20 lignes.

3) Evaluation de l'expression écrite

(coef. 1 - durée maxi 2h)

A partir d'un support unique choisi par le formateur - texte ou image ou données statistiques....., le candidat propose une interprétation du document et développe l'opinion personnelle qu'il a sur le sujet traité.

EPREUVE FACULTATIVE
Langue vivante étrangère
UF 1

Epreuve orale: durée 15 minutes

L'épreuve consiste en une conversation en langue étrangère, à partir d'un texte relatif à un sujet d'intérêt général ou inspiré par l'activité professionnelle relative au contenu de ce diplôme.

Cette interrogation n'est autorisée que dans les académies où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent pour la langue vivante choisie par le candidat.