

**CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION**

**GRILLES D'ÉVALUATION**

-

**MATÉRIEL ET MOBILIER**

**COCKTAILS**

Documents septembre 2008 conformes à l'arrêté du 3/04/2008, BO n° 20 du 15/05/2008

**MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN**

**Grille d'évaluation numéro 1**

**Contrôle en Cours de Formation**

Centre de Formation : .....

NOM - Prénom : .....

Date : .....

Session :

Numéro de  
Passage :

**E1 Pratique Professionnelle (U1)**

1<sup>ère</sup> situation d'évaluation

**SITUATION D'EVALUATION  
EN COURS DE FORMATION**

**Note proposée**

**..... /20**

**ÉVALUATEURS**

- Nom du professeur de bar :
- Nom du professionnel :

**SIGNATURES**

## Contrôle en Cours de Formation

### E1 : Pratique professionnelle : situation n° 1

COMPÉTENCES	Cocher les indicateurs et relier les croix permettant de réaliser un profil			
<b>Mise en Place du Bar</b>				
<b>C11 – C31 - C32 - C33</b>				
- 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	Non conforme	A du mal à s'adapter	Ensemble convenable	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	Applique les consignes a 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

<b>Service d'une boisson simple</b>				
<b>C12 – C14</b>				
- 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	Ensemble convenable	Maîtrise parfaite
Profil de l'élève :				
Appréciation générale :				

**MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN**

**Grille d'évaluation numéro 2**

**Contrôle en Cours de Formation**

Centre de Formation : .....

NOM - Prénom : .....

Date : .....

Session :

Numéro de  
Passage :

E1 Pratique Professionnelle(U1)

2<sup>ème</sup> situation d'évaluation

**SITUATION D'ÉVALUATION  
EN COURS DE FORMATION**

**Note proposée**

**..... /20**

**ÉVALUATEURS**

- Nom du professeur de bar :
- Nom du professionnel :

**SIGNATURES**

## Contrôle en Cours de Formation

### E1 : Pratique professionnelle : situation n° 2

COMPÉTENCES	Cocher les indicateurs et relier les croix permettant de réaliser un profil			
<b>Rédaction des fiches techniques</b>				
<b>C 34 -</b>				
- Concevoir et réaliser les fiches techniques de 2 cocktails, calculer un coût matière à partir d'une mercuriale, déterminer un prix de vente	Non exploitable	Des erreurs	Rédaction correcte	Fiche technique irréprochable
<b>Réalisations Techniques - Dégustation – Service d'une boisson simple</b>				
<b>C 13</b>				
- 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
- Élaborer un cocktail au verre*	Pas de maîtrise	Maîtrise insuffisante	Aucune erreur mais lent	Maîtrise parfaite
- Réaliser un cocktail au mixer*	Pas de maîtrise	Maîtrise insuffisante	Aucune erreur mais lent	Maîtrise parfaite
<b>Dégustation</b>				
<b>S3</b>				
- 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
Profil de l'élève :				
Appréciation générale :				

- C13 : trois cocktails sont à réaliser mettant en œuvre trois techniques parmi les quatre citées.

**MENTION COMPLÉMENTAIRE Employé Barman**

**Contrôle en Cours de Formation**

Centre de formation : .....

NOM - Prénom : .....

Date : .....

Session

Récapitulatif des notes - E1 Pratique professionnelle

SITUATIONS D'ÉVALUATION	
Situation numéro 1	..... 20
Situation numéro 2	/20
<b>TOTAL</b>	<b>/40</b>
<b>NOTE PROPOSÉE E1 (en point entier ou demi-point)</b>	<b>/20</b>

**MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN**

**Grille d'évaluation**

**Contrôle en Cours de Formation**

Centre de Formation : .....

NOM - Prénom : .....

Date : .....

Session

Numéro de Passage :

**E3 Évaluation des activités en milieu professionnel et communication, commercialisation (U3)**

<b>SITUATION D'ÉVALUATION EN COMMUNICATION - COMMERCIALISATION</b>	
communication –commercialisation – anglais	...../12

<b>ÉVALUATION DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL</b>	
PFMP numéro 1 ..... / 4	
PFMP numéro 2 ..... / 4	
<b>TOTAL PFMP</b>	<b>...../8</b>

<b>TOTAL E3 (U3)</b>	<b>...../20</b>
----------------------	-----------------

## CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION : E3 (partie orale)

### Communication - Commercialisation

Le candidat ne présentant pas de support de vente obtiendra la note 0 à l'épreuve U3

COMPÉTENCES	Cocher les indicateurs et relier les croix permettant de réaliser un profil			
<b>C21 – C22 – C23 – C24 C25 – C35 – S 7</b>				
<b>Support de vente</b>				
- 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
<b>Communication – Commercialisation en français</b>				
- Accueillir le client, présenter la carte et les autres supports de vente	Non conforme	A du mal à s'adapter	Conforme	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 correcte	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	Bon irréprochable
- 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	Correct	Très grande maîtrise
<b>Communication – Commercialisation en anglais</b>				
- 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 parfaitement le vocabulaire et l'emploi à bon escient
Profil de l'élève :				
Proposition de note sur /12				
Noms des professeurs de bar, d'anglais et du professionnel spécialisé, émargement	Appréciation globale			
• • •				



<b>Attitudes professionnelles</b>	Cocher les indicateurs et relier les croix permettant de réaliser un profil			
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 aucune application	Peu de motivation	Motivé et appliqué	Très responsable, capable d'anticiper
Se présenter et avoir une tenue adaptée au milieu professionnel	Tenue incomplète ou sale	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 à l'équipe
Garder la maîtrise de soi	Perd son calme ou abandonne dans des situations ordinaires	Perd son calme dans des situations tendues	Fait face aux situations difficiles	Fait preuve de sang-froid en toute 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 constante
Accepter les remarques et en tirer les conséquences	N'évolue pas, n'accepte aucune remarque	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

Attitudes professionnelles PFMP n° .....

**Note proposée...../5**

Observations sur le profil :

## Objectifs à mettre en oeuvre pendant la période de formation en milieu professionnel

Compétences professionnelles	Cocher les indicateurs et relier les croix permettant de réaliser un profil			
<b>M I S E E N P L A C E</b>				
Réaliser les travaux d'entretien et de mise en place des locaux, matériels et produits, identifier, entretenir, approvisionner les différents types de verrerie	Systématiquement en retard	Quelques retards	Dans les temps et résultat globalement convenable	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 Rapidité d'exécution
<b>A C C U E I L – C O M M U N I C A T I O N</b>				
Accueillir le client : le situer, le placer en faisant preuve de professionnalisme et de psychologie	Pas d'échanges possibles	Trop timide pour s'exprimer	Communi-cation correcte	Très bien, très à l'aise et investi
Présenter la carte et les 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	Communi-cation 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 marque 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 à la question	Quelques de compréhension et d'expression	Bonne compréhension Quelques erreurs de syntaxe	Maîtrise parfaitement le vocabulaire et l'emploi à bon escient
<b>P R E P A R A T I O N e t S E R V I C E D E S B O I S S O N S</b>				
Confectionner un cocktail au shaker	Pas de maîtrise	Maîtrise insuffisante	Réalisation correcte mais dextérité passable	Maîtrise parfaite
Confectionner un cocktail au verre à mélange	Pas de maîtrise	Maîtrise insuffisante	Réalisation correcte mais dextérité passable	Maîtrise parfaite
Élaborer un cocktail au verre	Pas de maîtrise	Maîtrise insuffisante	Réalisation correcte mais dextérité passable	Maîtrise parfaite
Réaliser un cocktail au mixer	Pas de maîtrise	Maîtrise insuffisante	Réalisation correcte mais dextérité passable	Maîtrise parfaite
<b>C O N T R Ô L E R e t G É R E R</b>				
Réceptionner et contrôler les produits périssables et non périssables, stocker et contrôler les stocks du bar (stock journalier, réserve à alcools, températures de conservation...)	Méconnaissance générale	Commet des erreurs	Vérification correcte	Stockage parfaitement assuré
S'assurer du bon fonctionnement et de la propreté des matériels et des éléments d'ambiance	Aucune vérification	Commet quelques erreurs	Vérification faite	Contrôle très précis et systématique
<b>F A C T U R A T I O N – E N C A I S S E M E N T</b>				
Enregistrer, facturer une commande, présenter une note 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	Travaille seul en autonomie
Compétences professionnelles PFMP n°.....				
<b>Note proposée ...../15</b>				
<b>Observations sur le profil :</b>				

## Matériel et Mobilier conseillés pour la mention complémentaire employé barman

### MATÉRIEL

Petit matériel	Gros matériel
<ul style="list-style-type: none"> <li>• râpe à muscade</li> <li>• touilleur</li> <li>• sous verre</li> <li>• porte-chalumeau</li> <li>• couteau à fruits</li> <li>• mesure en étain</li> <li>• bouchon doseur</li> <li>• bouchon à champagne</li> <li>• seau à glace</li> <li>• seau à vin</li> <li>• conservateur à glaçons *</li> <li>• corbeille de fruits</li> <li>• plateaux</li> <li>• tasse, sous tasse à café et thé</li> <li>• théière</li> <li>• pot à eau et lait</li> <li>• cuillère à café</li> <li>• assiette à entremets</li> <li>• porte additions</li> <li>• mini emporte-pièces</li> <li>• verrerie : verres à cocktail, tumblers, old fashioned, verre à dégustation, flûtes verres à bière, verres à vin, shooters, verres à Irish, verres à fantaisie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• presse-agrumes</li> <li>• blender</li> <li>• machine à glace pilée</li> <li>• machine à café *</li> <li>• machine à glaçons</li> <li>• tireuse de bière *</li> </ul>

- matériel pouvant être prêté ou donné par les fournisseurs

### LOCAL BAR

#### Les zones de rangement :

- étagère, placard de rangement, placard réfrigéré.

#### Le comptoir :

- fixe ou mobile avec un évier,
- étagère, placard de rangement, placard réfrigéré.

#### Le secteur consommation :

- table basse, tabouret haut, fauteuil et banquette.

### MATÉRIEL DE L'ÉLÈVE MALETTE DE BARMAN

- shaker à deux timbales
- verre à mélange
- passoire
- cuillère à mélange
- limonadier
- économome
- pince de décoration
- pince à glace
- zesteur
- cuillère à pomme noisette

- emporte-pièce
- couteau d'office

## LES COCKTAILS

Compte tenu d'une liste très fournie en matière de cocktails, il est proposé de retenir après consultation des professeurs adhérents à l'APEB (association des professeurs enseignants en bar) et des professionnels adhérents à l'ABF (association des barmen de France), les dénominations énoncées dans le tableau ci-dessous.

<p><b><u>BASE WHISKY</u></b></p> <p>MANHATTAN ROB ROY OLD FASHIONED SCOTCH SOUR MINT JULEP</p>	<p><b><u>BASE LIQUEUR</u></b></p> <p>RUSTY NAIL GOD FATHER GRASSHOPPER IZARRA ALASKA (chartreuse) RED LION BLUE LAGOON WHITE RUSSIAN BLACK RUSSIAN B52</p>	<p><b><u>BASE GIN</u></b></p> <p>GIN FIZZ WHITE LADY PARADISE TOM COLLIN'S DRY MARTINI ORANGE BLOSSOM PINK LADY SINGAPORE SLING</p>	<p><b><u>BASE DIÉTÉTIQUE</u></b></p> <p>JUS DE FRUITS JUS DE LEGUMES INFUSIONS THE</p>
<p><b><u>BASE ABV</u></b></p> <p>DUBONNET COCKT. PORTO FLIP BRONX ROSE</p>	<p><b><u>BASE ABA</u></b></p> <p>NEGRONI TAMPICO GARIBALDI SUISSESE ou ANIS AMERICANO SUZE</p>	<p><b><u>BASE VODKA</u></b></p> <p>BALALAIKA BLOODY MARY SCREWDRIVER HARVEY WALLB. COSMOPOLITAN</p>	<p><b><u>BASE CHAMPAGNE</u></b></p> <p>PICK ME UP CHAMPAGNE COCK. BARBOTTAGE KIR IMPERIAL CHAMPAGNE CUP PIMM'S ROYAL BELLINI</p>
<p><b><u>BASE SANS ALCOOL</u></b> <b><u>NB : cocktails décorés</u></b></p> <p>FLORIDA BLENDER EXOTIQUE MIXER LAIT</p>	<p><b><u>BASE TEQUILA</u></b></p> <p>TEQUILA SUNRISE MARGARITA</p>	<p>BASE RHUM</p> <p>MOJITO PINA COLADA BACARDI DAIQUIRI PLANTEUR'S CAIPIRINHA</p>	<p><b><u>BASE Eau de vie</u></b></p> <p>SIDE CAR ALEXANDER JACK ROSE</p> <p>(à développer en cocktail) CALVADOS ARMAGNAC / COGNAC</p>
<p><b><u>Cocktails chauds</u></b></p> <p>IRISH COFFEE et ses dérivés (cognac, calvados..)</p>		<p><b><u>Créations de Cocktails</u></b></p> <p>Développer la création de cocktails (travaux pratiques, concours)</p>	