

Société nationale des Meilleurs Ouvriers
de France

Organisatrice du concours national

« Un des Meilleurs Apprentis de France »



16 rue Saint-Nicolas
75012 PARIS
Tél. : 01 43 42 33 02
Fax : 01 43 42 20 41



Reconnue d'utilité publique par Décret du 3 mars 1952

Mail : isabelle.mof@gmail.com

33^{ème} Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »
Employé Barman
Session 2018

Promotion Bernard CORDIER

Code d'inscription à la spécialité
334-11
Concours National

Responsable Métier :	Coordinateurs du sujet :
<p>Christophe DAVOINE</p> <p>MOF Barman 2015</p>	<p>Romuald SCHAEFFER Professeur de Bar Lycée Hôtelier de Guyancourt Place François RABELAIS 78042 GUYANCOURT Tel. : 06 73 66 01 26 romuald.schaeffer@ac-versailles.fr</p> <p>Sophie PICAUT Professeur de Bar Lycée des métiers MONTALEAU 2bis rue Pierre SEMARD 94370 SUCY EN BRIE Tel. : 06 03 01 50 95 so.picaut@free.fr</p>

Pour toutes questions administratives concernant les inscriptions et caution de participation, contacter Madame Isabelle MULLER à isabelle.mof@gmail.com

Consignes de sécurité portées à la connaissance des candidats avant l'épreuve

Document de référence, norme
Carnet de Cocktails Contemporains (www.apeb-mcb.fr)

Autre document
Le Larousse des Cocktails (Fernando Castellon) Pratique du bar et des cocktails (André Jutan et Joel GUERINET) Magazine Shake well

Le candidat s'engage à respecter en outre les consignes de sécurité, d'hygiène ainsi que le règlement du concours.

Finale Nationale

Sont autorisés à concourir au Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » Employé barman, les apprenants en cours de scolarité dans une Mention Complémentaire Barman, soit par la voie scolaire, soit par apprentissage, âgés de 23 ans maximum (au 1^{er} septembre 2017).

Ne sont pas autorisés à concourir :

- Les apprenants de plus de 23 ans (au 1^{er} septembre 2017)
- Les apprenants titulaires d'un BTS (ou équivalent Bac+2)
- Les apprenants non scolarisés (voie scolaire ou apprentissage) dans un établissement de formation.

Les épreuves de sélection régionale ont servi à vérifier les fondamentaux. Les épreuves nationales sont-elles organisées dans un but de vérifier les compétences professionnelles des candidats.

La commission d'organisation ne couvrant pas les éventuels accidents, il importe au candidat ou à son maître d'apprentissage de prendre les dispositions nécessaires à cet effet.

L'inscription au concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » vaut droit à l'image sur l'ensemble du concours. Le candidat autorise toutes personnes mandatées par l'organisateur à prendre des photos, des vidéos ou tout autres enregistrements servant à la promotion du concours. Ces images pourront être diffusées sur les supports connus ou inconnus à ce jour.

Société et marques partenaires :

La liste des sociétés et marques partenaires se trouve en **annexe 3**.

La liste proposée en annexe 3 servira de base pour la conception de votre cocktail « Chef d'Oeuvre ».

ATTENTION :

La liste des partenaires peut évoluer jusqu'au jour de la finale.

Liste de la matière d'œuvre, mis à disposition des candidats

Jus de citron jaune frais

Jus de citron vert frais

Blanc d'œuf

Pour les sélections, les candidats devront apporter leur matière d'œuvre.

Les candidats sont exclusivement limités aux produits mis à disposition par nos partenaires.

Liste des outillages, équipements et protections collectifs fournis par le centre

Quantité	Désignation outillage, équipements et protections collectifs	Marque, type	Observations
	Sticks, pailles	Partenaires	
	Verrerie	Classiques	
	Verrerie	Marques partenaires	
	Lavettes de couleurs		
	Éponge		

Liste des outillages, équipements et protections individuels à apporter par les candidats

Quantité	Désignation outillage, équipements et protections collectifs	Marque, type	Observations
	Malette classique de barman		
	Petit matériel de tranche		
	Petit matériel de décoration		
	Liteaux		
	Torchons		
	Tenue professionnelle		Propre, repassée, sans signe distinctif. La cravate MCB est autorisée.
	Bec verseur, pourer		
	Doseur, jigger		Sauf pour les épreuves où il est strictement interdit
	Stylos à encre bleu ou noir		
	Calculatrice		

L'ensemble du matériel utilisé doit être apporté par les candidats.

La verrerie est mise à disposition par le centre organisateur.

Les décisions des jurys sont sans appel ; aucune réclamation ne sera admise.

La finale nationale se déroulera le **vendredi 28 septembre 2018** au **CFA Médéric, 20 rue Médéric, 75017 PARIS, à partir de 7h30.**

1. QCM électronique (technologique, connaissances produits, cultures générale et professionnelles), anglais
2. Test de verse
3. Reconnaissance de produits et cocktail contemporains
4. Need for speed
5. Le chef d'œuvre
6. Présentation du chef d'œuvre
7. Minute cocktail

1. Connaissances théoriques : QCM de 100 questions (50 points)

L'évaluation prendra la forme d'un QCM sous forme électronique via une interface en ligne sécurisée.

100 questions sous forme de QCM sur les thèmes suivants (5 questions par thème)

- Anglais professionnel
- ABA & ABV
- Armagnac
- Bière
- Café, chocolat & Thé
- Calvados
- Champagne & effervescents
- Cocktails français et internationaux
- Cognac
- Crèmes & liqueurs
- Culture du monde du bar & culture générale
- Gin
- MAF & MOF
- Matériel
- Purée & sirops
- Rhum
- Tequila & Mezcal
- VDL & VDN
- Vodka
- Whiskies

Le test de connaissances théoriques sera fait via une interface numérique. Elle sera sous forme de QCM à cinq (5) réponses maximums.

Les candidats finalistes recevront quelques jours avant la finale dans leur boîte courriel fournie lors de l'inscription, un mail les invitant à tester l'application afin de se familiariser avec l'outil.

2. Test de verse (60 points)

Les candidats doivent réaliser une verse dans des contenants différents pour des doses différentes (5 doses, 5 contenants) et la verse d'une mesure de purée en squeeze bottle.

Nous ne tenons pas compte de la méthode de verse, seul le résultat final compte. La verse doit toutefois se faire en une seule fois. Il n'est pas possible de revenir sur un verre.

L'utilisation du bec verseur (pouler) est autorisée. Des bouteilles remplies de 65 cl d'eau sont mises à la disposition du candidat pour cette épreuve. Les candidats apporteront leur « pouler ».

Les candidats pourront effectuer une « verse test » dans un support autre qu'un des verres de l'épreuve. Le test ne devra pas excéder 4 cl.

Doses : 1 cl, 2 cl, 3 cl, 4 cl, 8 cl

Purée : 4 cl

Temps :

15 minutes pour cet atelier

Notation :

60 points sur l'atelier, décomposé en 10 points par verse et on retire 1 point par 0,5 centilitre d'écart.

Si la quantité versée est supérieure ou inférieure à la moitié de la quantité demandée, la note zéro sera attribuée à la verse. (Ex. : pour la dose 4 cl la note zéro sera attribuée pour une erreur de plus de 2 cl)

Interdiction :

Il est strictement interdit d'utiliser un ustensile pour mesurer sa verse (jigger, verse mesure, ...)

Il est interdit de revenir compléter la verse d'un verre

Il n'est pas autorisé de vider la bouteille de verse de plus de 4 cl.

3. Reconnaissance de produits et cocktails contemporains (60 points)

Les candidats doivent reconnaître des produits typiques, composé de 5 produits et d'un cocktail. Les candidats ont la possibilité de déguster les produits.

Les cinq (5) produits sont fournis par nos partenaires.

Le cocktail doit être reconnu parmi ceux de la liste fournie en annexe du Carnet de Cocktails Contemporains. Le cocktail sera servi à température rafraîchi (sans glace) et sans décoration. Il ne sera pas obligatoirement servi dans son verre de service.

Les verres utilisés pour cet atelier pourront être des verres en plastiques de couleurs transparents, afin de faciliter la logistique de l'organisateur.

Temps :

15 minutes pour cet atelier

Notation :

60 points sur l'atelier.

10 points par produits ; pour obtenir cette note les candidats réalisent une analyse organoleptique juste et reconnaissent :

- La famille du produit (exemple : eau de vie)
- La sous famille (exemple : gin)
- Le nom du produit ou de la société partenaire (exemple : Bombay original/ Bacardi Martini France – Plymouth/ Pernod)

Si la découverte est partielle, il sera attribué 5 ou 3 points selon les réponses formulées par le candidat. Si la réponse de la famille est fautive (exemple : Liqueur au lieu d'Eau-de-vie), il sera attribué la note de 0 sur le produit.

Pour la reconnaissance du cocktail, le candidat devra donner uniquement le nom du cocktail.

10 points si le nom du cocktail est donné

0 point réponse fautive.

4. « Need for speed » : Réaliser et servir 4 boissons classiques (80 points)

Les candidats doivent prendre la commande à une table de 4 personnes composée de partenaires, formateurs et professionnels, puis réaliser et servir au plateau les 4 boissons classiques suivantes pour 1 verre chacune.

- Vermouth (blanc ou rouge, sera défini par le jury le jour du concours)
- 1 cocktail contemporain (liste réduite en annexe 1) tiré au sort par le candidat avant le début de son épreuve (décoration préparée par le centre)
- Verre de vin blanc (bouteille déjà ouverte)
- Gin tonic (décoration préparée par le centre)

Un contexte professionnel sera donné aux candidats. Le contexte sera le même pour l'ensemble des candidats.

Temps

3 minutes libre de préparation et vérification du bar et 7 minutes de réalisation. La prise de commande n'est pas comptée dans le temps. Le chronomètre pour le temps de réalisation démarrera lorsque le candidat passera derrière le bar.

Notation

60 points,

Seront évalués l'hygiène, la dextérité, la tenue et le comportement professionnel, l'ordre d'élaboration, le service dans les règles de l'art et la présence.

Dépassement de temps : 1 point toutes 15 secondes

Interdiction

Le flair n'est pas autorisé, mais les méthodes de verse sont libres

5. Le chef d'œuvre (60 points)

Le candidat devra réaliser un cocktail (short ou long drink, before, after ou all day) pour 3 verres (verreries libres mais non opaques)

Les produits utilisés devront **obligatoirement** être des produits des sociétés partenaires.

Les candidats auront le droit d'utiliser un produit personnel liquide ou solide (hors liste des partenaires), amené par leur soin, obligatoirement manufacturés, en bouteille neuve et operculée.

Ces produits « hors liste partenaires » devra être facilement trouvables dans le commerce, ou remplaçable par un produit similaire). Les produits maisons sont interdits.

Les jus de citron jaune ou vert frais sont autorisés, tout comme le blanc d'œuf et peuvent venir en supplément du produit « hors liste partenaire ».

La décoration sera obligatoirement préparée sur place (15 minutes en office avec la réalisation). Le « perfect serve » est interdit.

La fiche technique devra parvenir à l'organisateur 4 semaines avant la date de l'épreuve finale.

La fiche technique devra parvenir à Monsieur Christophe HUSSON avant le 28 août 2018 soit par courriel à c.husson72@gmail.com soit par courrier à l'adresse suivant

**CFA Médéric
Christophe HUSSON
MAF Barman 2018
20 rue Médéric
75017 PARIS**

Toute fiche technique parvenant hors délai se verra attribuer la note 0 à l'épreuve 5, mais ne sera pas éliminatoire. Le candidat pourra concourir et présenter son cocktail chef d'œuvre pour l'épreuve de commercialisation (épreuve 6).

La fiche technique devra obligatoirement être dactylographiée. La fiche technique est en annexe 2, elle est disponible sur simple demande auprès de l'auteur du sujet en version numérique.

Les produits seront mis à disposition par les partenaires et le centre organisateur sauf le produit « hors liste partenaires » qui devra être apporté par le candidat.

Rappel : Le produit apporté par le candidat devra obligatoirement être en bouteille neuve et operculée, le non-respect de cette règle donnera la note 0 à l'atelier 6 – commercialisation et présentation du chef d'œuvre.

Temps :

Le candidat disposera de 15 minutes en office pour préparer ses décorations et son matériel
Le temps de réalisation du cocktail ne devra pas excéder les 10 minutes.

Autorisé :

Verrerie libre ou verrerie classique mise à disposition par le centre organisateur

Verse libre

Jigger

Interdit :

Flair

Perfect verse

Décoration non comestible.

Produits faits maison

6. Présentation du chef d'œuvre – dégustation (120 points)

Le candidat pourra présenter son chef d'œuvre même en ayant obtenu la note 0 à l'épreuve 5.

Le candidat disposera de 5 minutes maximum devant le jury pour présenter son cocktail chef d'œuvre, nom, corrélation des produits, argumentaire de vente. Le jury procédera à la dégustation du produit.

Aucune question technologique ne sera posée aux candidats lors de cette épreuve.

Le jury évaluera :

- L'attitude et la tenue
- Les éléments de langage
- Les arguments de vente
- La réponse aux objections
- Le visuel du cocktail (choix de la verrerie, originalité, couleur, présence stick, pailles, déco comestible)
- L'olfactif du cocktail (arômes, ...)
- Le gustatif du cocktail (goûts, ...)

7. Le cocktail minute (165 points)

7.1. Conception (30 points)

Les candidats disposeront de 15 minutes pour élaborer un cocktail à partir d'un produit générique imposé (tirage au sort lors de l'écrit, identique pour tous les candidats) à partir de produits partenaires disponibles et d'une situation qui sera donnée le jour de la finale.

Les candidats devront rendre la fiche technique valorisée au bout de 15 minutes. Toute erreur de règle de conception sur la fiche technique entrainera la note zéro à la fiche technique et le candidat ne pourra pas réaliser son cocktail.

Le cocktail pourra être un short drink, un long drink ; un before, un after ou un all day cocktail. La verrerie sera fournie par le centre et pourra être de la verrerie des partenaires.

Seul le jus de citron frais (vert ou jaune) et le blanc d'œuf sera autorisé, à part les autres produits partenaires.

**Interdiction de réaliser le cocktail ou de le déguster avant la présentation au jury.
Seul le produit générique pourra être dégusté.**

7.2. Réalisation (60 points)

Les candidats réaliseront leur cocktail pour 2 verres devant le jury.

Les candidats ayant commis une erreur de conception sur la fiche technique ne pourront pas réaliser leur cocktail, la note zéro sera attribuée à l'épreuve.

Temps :

- Le candidat disposera de 10 minutes en office afin de préparer ses décorations et son petit matériel
- 8 minutes pour un long drink
- 6 minutes pour un short drink

Autorisé :

- verse libre
- jigger

Interdit :

- flair
- Verrerie personnelle
- Perfect serve
- Cocktail chaud

Les candidats seront évalués sur la commercialisation du cocktail. Le côté technique ayant été évalué lors de l'atelier 5 (Le Chef d'œuvre), cet atelier servira à évaluer la commercialisation

en condition de travail.

Le candidat devra expliquer ses choix, les accords de produits, justifier sa création en fonction de la situation qui aura été donnée.

Il pourra être demandé au candidat de proposer un accord avec un mets ou un produit d'accompagnement.

Il pourra être demandé de justifier le coût et le prix de vente de son cocktail.

7.3. Dégustation (2 x 30 points)

Le cocktail d'un candidat ayant obtenu 0 aux épreuves 7.1 et 7.2 ne pourra pas être dégusté. Le jury attribuera alors la note 0 à l'épreuve de dégustation.

Le jury (client) après avoir pris connaissance de la mise en situation évaluera le visuel, l'olfactif et le gustatif.

Seul les membres de la société partenaire qui fournira le produit imposé pourront être jury dégustation. Ils seront accompagnés de professeur et/ou professionnel du bar, éventuellement dégustateurs lambda.

Chaque jury remplira individuellement sa grille de notation. Chaque grille sera comptabilisée afin d'obtenir une moyenne. 4 jurys maximum interviendront sur la dégustation.

7.4. Connaissance produit générique imposé (15 points)

Un candidat ayant obtenu la note 0 aux épreuves 7.1 et 7.2 pourra répondre aux questions sur le produit imposé.

Le candidat répondra à 5 questions orales sur le produit imposé questions génériques et questions sur le partenaire.

Ce questionnement aura lieu durant la réalisation de son cocktail.

Total des épreuves : 655 points

Pour obtenir une médaille d'or, il faut atteindre : 582 points

Annexe 1 : Liste des cocktails « Need for speed »

Au shaker	Au verre à mélange	Direct au verre
Bacardi Cocktail Cosmopolitain Last world Paradise Side car	Manhattan Martinez Presidente	Negroni Tequila sunrise

Annexe 2 : Fiche technique « Chef d'œuvre »

Fichier excel joint en annexe

Annexe 3 : Liste des partenaires fournissant des produits pour la réalisation du chef d'œuvre

Bacardi Martini France	Bardinet - La Martiniquaise - Caraïbos	Calvados Louis DUPONT
Chartreuse Diffusion	Distillerie de Perreux - Massenez	Giffard
Marie-Brizard wine & spirits	Pernod	Ponthier
Rémy Cointreau - Lixir	Ricard	Rhum Clément
Rotschild France Distribution	Schweppes Premium	Sirop Teisseire

Liste des partenaires aux épreuves

Hochizaki	Ecce Gusto	