

GRILLE D'ÉVALUATION
ÉPREUVES PONCTUELLES

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

Épreuve ponctuelle

Centre d'Examen :

NOM - Prénom :

Date :

Session :

Numéro de
Passage :

E1 Pratique professionnelle (U1)

NOTE

/20

Noms, fonction des membres du jury, émargement

-
-

Épreuve ponctuelle : E1 : Pratique professionnelle

COMPÉTENCES	Cocher les indicateurs et relier les croix permettant de réaliser un profil et de mettre la note			
Rédaction des fiches techniques				
C 34 -				
- 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	Quelques erreurs	Rédaction correcte	Fiche technique irréprochable
Mise en place du Bar				
C11 – C31 - C32 - C33				
- 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	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 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	Contrôle très précis et systématique
Réalisations techniques - Dégustation – Service d'une boisson simple				
C 13				
- Confectionner un cocktail au shaker	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 faiblesse dans la dextérité	Maîtrise parfaite
- Élaborer un cocktail au verre	Pas de maîtrise	Maîtrise insuffisante	Aucune erreur mais faiblesse dans la dextérité	Maîtrise parfaite
- Réaliser un cocktail au mixer	Pas de maîtrise	Maîtrise insuffisante	Aucune erreur mais faiblesse dans la dextérité	Maîtrise parfaite
Dégustation				
S3				
- 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 quelques hésitations	Maîtrise parfaite
Service d'une boisson simple				
C12 – C14				
- 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
Profil du candidat :				

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

Grille d'évaluation

Épreuve ponctuelle

Centre d'examen :

NOM - Prénom :

Date :

Session :

Numéro de P :

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

NOTE /20
------	-----------

EXAMINATEUR	SIGNATURE
Professeur de bar :	
Professeur d'anglais :	
Professionnel :	

EP3 ÉPREUVE PONCTUELLE (U3) :

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			
C21 – C22 – C23 – C24 C25 – C35 – S 7				
Support de vente				
- 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 contenu	Non conforme	Des oublis	Conforme	Dossier excellent
Communication – Commercialisation				
- 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				
- 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 du candidat :				