

**MINISTERE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE**

**DIRECTION
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE**

Service des formations

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

Arrêté modifiant l'arrêté du 16 mai 1997 portant création de
la mention complémentaire « employé barman »

NORMEN E 9900508 A

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA RECHERCHE ET DE LA TECHNOLOGIE

Vu l'arrêté du 16 mai 1997 portant création de la mention complémentaire « employé barman » ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative Tourisme-hôtellerie-loisirs du 19 novembre 1998,

A R R E T E

Article 1er - Le premier alinéa de l'article 1er de l'arrêté du 16 mai 1997 susvisé est abrogé et remplacé par l'alinéa suivant :

« Il est créé sur le plan national une mention complémentaire "employé barman" classée au niveau V de la Nomenclature des niveaux de formation. »

Article 2 - Les dispositions de l'article 7 de l'arrêté du 16 mai 1997 susvisé sont abrogées et remplacées par les dispositions suivantes :

« Sont déclarés admis à cet examen les candidats qui ont obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves.

« Tout candidat ajourné à l'examen conserve, sur sa demande, la note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'une ou l'autre épreuve, dans la limite de cinq ans à compter de son obtention.

« A chaque session, le candidat peut renoncer à ce bénéfice. Dans ce cas, seule la note à nouveau obtenue à l'épreuve correspondante est prise en compte pour l'obtention du diplôme. »

Article 3 - L'annexe II de l'arrêté du 16 mai 1997 susvisé est abrogée et remplacée par l'annexe jointe au présent arrêté.

Article 4 - Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur à compter de la session de 1999.

Article 5 - Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à PARIS, le 4 mai 1999

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur de l'enseignement scolaire,

B. Toulemonde

Nota. - Le présent arrêté et son annexe seront publiés au Bulletin officiel de l'éducation nationale en date du 1er juillet 1999, disponible au Centre national de documentation pédagogique, 13, rue du Four, 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.

ANNEXE

(remplace l'annexe II.1 de l'arrêté du 16 mai 1997)

Règlement d'examen

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		Candidat scolaire issu d'un établissement public ou privé sous ou contrat, apprenti issu d'un CFA ou d'une section d'apprentissage habilité (*), candidat issu d'un établissement public de formation professionnelle continue.		Candidat scolaire issu d'un établissement privé hors contrat, apprenti issu d'un CFA ou d'une section d'apprentissage non habilité, candidat issu d'un établissement privé de formation professionnelle continue, issu de l'enseignement à distance, candidat justifiant de 3 années d'activités professionnelles.	
ÉPREUVES	COEF.	FORME	DURÉE	FORME	DURÉE
EP1 Pratique professionnelle	12	CCF(**)		ponctuelle pratique et orale	2 heures
EP2 Technologie	10	ponctuelle écrite	3 heures	ponctuelle écrite	3 heures

(*) L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif notamment aux conditions d'habilitation des centres de formation d'apprentis et des sections d'apprentissage à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, au brevet professionnel et au brevet de technicien supérieur (B.O. n° 23 du 8 juin 1995).

(**) CCF : Contrôle en cours de formation.

ANNEXE

(remplace l'annexe II.2 de l'arrêté du 16 mai 1997)

DÉFINITION DES ÉPREUVES

EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Coefficient 12

A - Évaluation par contrôle en cours de formation (candidats issus d'établissements publics, privés sous contrat, de CFA ou de sections d'apprentissage habilités)

Les acquis des candidats sont évalués lors de deux situations d'évaluation :

- l'une en centre de formation ;
- l'autre lors des périodes de formation en entreprise.

La synthèse de l'évaluation est effectuée par l'équipe pédagogique qui propose au jury une note à l'épreuve, accompagnée d'une fiche d'évaluation.

Le jury peut demander à avoir communication de tous documents supports de l'évaluation et des prestations réalisées par les candidats à cette occasion. Les 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.

La note finale proposée au jury pour l'épreuve EP1 est exprimée de 0 à 20 en points entiers.

1 - Évaluation en centre de formation : 180 points dont 20 points pour l'anglais

L'évaluation est organisée dans le centre de formation au cours du deuxième trimestre de l'année civile.

Un professeur d'anglais et un professionnel sont obligatoirement associés à cette évaluation.

L'inspection de l'éducation nationale responsable de l'examen veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

L'évaluation, réalisée au cours de séances de travaux pratiques, porte sur la mise en place du bar, les réalisations techniques, la communication, la commercialisation et l'anglais oral appliqué à la profession.

Les compétences professionnelles et les savoirs évalués sont repérés dans le référentiel en C11, C12, C13, C15, C21, C22, C23, S2, S4, S5, S7.

La proposition de note est établie par les enseignants évaluateurs et le ou les professionnels associés à l'évaluation.

2 - Évaluation en entreprise : 60 points

La durée de la formation en entreprise est de huit semaines réparties en deux périodes de quatre semaines, de préférence dans deux entreprises différentes.

Le centre de formation, le professeur, l'élève (ou son représentant légal s'il est mineur) et le tuteur professionnel signent une convention précisant les modalités de la formation en entreprise.

Pour les apprentis, le contrat d'apprentissage fixe l'organisation de la formation.

L'évaluation en entreprise concerne les huit semaines. Elle s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur des critères établis par rapport au référentiel. Ceux-ci sont présentés dans un document validé sur le plan académique et remis à l'entreprise par le centre de formation. Les critères de savoir-être sont également pris en compte.

Les compétences professionnelles et les savoirs évalués sont repérés dans le référentiel en C11, C12, C13, C14, C15, C21, C22, C23, C24, C25, C31, C32, C33, S2, S4, S5, S7.

L'évaluation est effectuée au sein de l'entreprise par le tuteur professionnel avec le ou les professeurs du candidat. Le candidat peut être présent.

B - Évaluation par épreuve ponctuelle

Épreuve pratique et orale

Coefficient 12 (240 points)

Durée 2 heures : 1 h 45 devant le jury et 15 minutes pour la remise en état du poste de travail

Atelier A : Mise en place du bar : 50 points ; durée : 1 heure maximum

(mise en place du jour : mise en place normale et cocktails du jour)

Savoir-faire évalués :

- réaliser, identifier, entretenir et approvisionner
- réceptionner et contrôler les produits
- stocker et contrôler
- s'assurer du bon fonctionnement du matériel,
- effectuer une ouverture de caisse.

En situation réelle ou simulée, en tenue professionnelle adaptée, le candidat réalise la mise en place d'un bar prêt pour accueillir le client devant un jury composé d'un professionnel et d'un professeur de la spécialité.

Les compétences professionnelles et les savoirs évalués sont repérés dans le référentiel en C11, C31, C32, C33, C35, S4, S5.

Atelier B : Réalisations techniques : 120 points ; durée : 30 minutes

En situation réelle ou simulée, en tenue professionnelle adaptée, le candidat confectionne trois cocktails classiques, chacun pour deux personnes :

- une réalisation au shaker : 24 points, dégustation : 12 points ;
- une réalisation au verre à mélange : 24 points, dégustation : 12 points ;
- une réalisation au verre : 24 points, dégustation : 12 points.

Le service est évalué sur 12 points.

Le jury est composé d'un professionnel et d'un professeur de la spécialité.

La dégustation est effectuée par un jury différent de celui qui a évalué les réalisations techniques.

Les compétences professionnelles et les savoirs évalués sont repérés dans le référentiel en C11, C13, C14, S2.

Atelier C : Communication, commercialisation, anglais : 70 points (dont 24 points pour l'anglais) ; durée : 15 minutes

En situation réelle ou simulée, en tenue professionnelle adaptée, le candidat est évalué sur sa capacité à :

- accueillir le client,
- présenter sa carte de bar,
- conseiller, orienter le choix du client,
- renseigner le client,
- prendre la commande.

L'épreuve se déroule en français et en anglais.

La carte du bar, support de l'épreuve, est réalisée par le candidat : carte traditionnelle ou thématique comportant 50 références au minimum.

Les compétences professionnelles et les savoirs évalués sont repérés dans le référentiel en C21, C22, C23, C24, S7.

La note finale proposée au jury pour les trois ateliers est exprimée de 0 à 20 en points entiers.

EP 2 - TECHNOLOGIE

Épreuve écrite, durée 3 heures, coef. 10

Cette épreuve peut prendre la forme d'une étude de cas qui s'appuiera sur des situations pratiques à partir de documents professionnels ou proches de la réalité.

Première partie : connaissance des boissons

(coef. 4)

Elle doit permettre d'apprécier l'aptitude du candidat à l'élaboration des boissons : S1.

Deuxième partie : technologie professionnelle

(coef. 4)

Elle porte sur :

- les règles de confection des cocktails ;
- l'agencement et équipement du bar (coef. 3) S2 et S4 ;
- la gestion appliquée ;
- la communication (coef. 1) S6 et S7.

Troisième partie : législation

(coef. 2) S5.