

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE  
HÔTELLERIE- RESTAURATION  
SESSION 2010**

**ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE**

**SERVICE ET COMMERCIALISATION**

**SUJET N° 08**

Vous êtes Barman dans un hôtel restaurant prestigieux de la côte normande. Vous accueillez un jeune apprenti dans votre établissement. Il vous interroge sur votre métier et sur la réalisation des cocktails. Vous lui présentez votre poste, vos activités et lui expliquez la réalisation d'un cocktail classique au shaker ainsi que toutes les précisions que vous trouvez importantes.

1°) Listez les 6 principales tâches du poste de Barman.  
(12 points)

2°) Citez 4 qualités requises pour ce poste.  
(4 points)

3°) Afin de mettre en avant le cocktail de la semaine, proposez 4 actions commerciales à mener.  
(4 points)