



COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL
DU CONCOURS "UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE"

COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL
ET DU CONCOURS UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE (COET-MOF)

ÉPREUVE QUALIFICATIVE DU CONCOURS DIPLÔMANT
« Un des Meilleurs Ouvriers de France »

26^e concours 2016 – 2018	Groupe I : MÉTIERS DE LA RESTAURATION Classe 4 – BARMAN - BARMAID	NOVEMBRE 2017
--	--	----------------------

I – QUOI ?

L'épreuve qualificative du 26^e concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » est OBLIGATOIRE pour la classe Barman-barmaid, quel que soit le nombre de candidats. Il s'agit de vérifier que les candidats possèdent les FONDAMENTAUX de leur métier.

Elle se déroulera sur une période de **3 heures 20** décomposée comme suit :

- 2 h 30 d'écrit (questionnaire + fiche technique + analyse sensorielle) ;
- 15 mn d'épreuve orale en situation commerciale ;
- 10 mn d'épreuves d'analyse olfactive et sensorielle (2 épreuves distinctes) ;
- 15 mn de pratique technique sur la réalisation de deux cocktails contemporains ;
- 10 mn de préparation et service de deux boissons chaudes.

1. Épreuves écrites (2h30)

1.1. 8h00 à 10h10 : questionnaire écrit sur la connaissance des produits de bar, des cocktails contemporains, de l'historique du bar et de la législation relative aux débits de boissons + fiche technique d'un cocktail.

1.2. 10h15 à 10h30 : épreuve écrite d'analyse sensorielle, épreuve de dégustation en respectant l'ordre chronologique (arôme, goût, arrière-goût) d'un produit de bar.

2. Ateliers de mise en situations professionnelles (afin d'évaluer les compétences commerciales, techniques et humaines exigées dans l'exercice du métier de barman/aid).

2.1. 10h45 à 12h45 - 2 ateliers en alternance – Durée 20 minutes

a : épreuve de reconnaissance de cinq arômes à l'aveugle. Les organisateurs se réservent le droit d'utiliser des verres opaques (produits de bar solides / liquides) – Durée 5 minutes,

b : épreuve de commercialisation-vente à partir d'une situation professionnelle indiquée 5 minutes avant par le jury – Durée 15 minutes.

2.2. 13h30 – Fin des épreuves – 3 ateliers en alternance – Durée 30 minutes

4-a : épreuve de préparation et service de deux boissons chaudes. Le sujet sera mis en ligne deux semaines avant la date des épreuves – Durée 10 minutes. Je souhaite voir ce sujet avant la mise en ligne du présent texte.

4-b : épreuve de reconnaissance de 5 bières – Durée 5 minutes.

4-c : épreuve de réalisation d'une commande de deux cocktails contemporains. Dans le cadre d'une situation de service, réalisation d'une commande de 2 cocktails contemporains, selon 2 techniques de réalisation (shaker, verre à mélange, directement au verre) en un, deux ou trois exemplaires, jugés sur la technique de travail. Les recettes du Carnet des Cocktails Contemporains sont consultables sur le site www.apeb-mcb.fr. - Durée 15 minutes (5 min de mise en place et 10 min de réalisation).

Les candidats seront informés des résultats par le COET-MOF.

II – OÙ ?

Cette épreuve se déroulera au lycée technique hôtelier de La Rochelle.

Le COET-MOF précisera le lieu dans la convocation qui sera adressée aux candidats.

III – QUAND ?

Le mardi 13 mars 2018.

IV – COMMENT, AVEC QUOI ?

4.1. Les candidats seront évalués selon les critères suivants.

Épreuve de culture professionnelle					
Tâches	Critères	Indicateurs	Note	Coefficient	Total
Répondre à un questionnaire sur les thèmes du référentiel.	Rédiger la bonne réponse aux questions.	Maîtrise de l'historique et des principes d'élaboration des produits et boissons avec ou sans alcool utilisés au bar, des marques commerciales. Connaissances portant sur le matériel de bar, les barmans célèbres, les épices. Respect de la législation en vigueur des débits de boissons, des recettes des cocktails contemporains. Conformité au corrigé validé par la commission d'interrogation.	/ 20	7	/ 140

Épreuve de valorisation d'un cocktail contemporain

Remplir une fiche technique	À partir d'une fiche technique et d'une mercuriale fournie, calculer le coût matières et déterminer le prix de vente d'un cocktail contemporain.	Respect des consignes. Calculs. Exactitude des résultats.	/ 20	1	/ 20
-----------------------------	--	---	------	---	------

Épreuve d'analyse sensorielle

Tâches	Critères	Indicateurs	Note	Coefficient	Total
Réaliser une analyse sensorielle d'un produit de bar	Reconnaître le produit proposé.	Pertinence et choix du vocabulaire. Méthodologie, chronologie. Description visuelle, olfactive et gustative du produit de bar par écrit.	/ 20	1,5	/ 30

Épreuve de reconnaissance des arômes

Reconnaître à l'aveugle des arômes	Identifier de manière olfactive les 5 arômes.	Utilisation de verres opaques. Reconnaissance de 5 arômes naturels et/ou produits de bar (arôme dominant) par écrit.	/ 20	1	/ 20
------------------------------------	---	---	------	---	------

Épreuve de commercialisation-vente

Commercialiser Vendre	S'adapter à une situation commerciale donnée et formuler des propositions.	Épreuve en situation. Identification précise des besoins. Adaptation à la situation donnée. Comportement professionnel.	/ 20	2	/ 40
--------------------------	--	--	------	---	------

Épreuve de préparation et service de deux boissons chaudes

Le choix de la boisson chaude sera consultable sur le site internet du COET-MOF
2 semaines avant les épreuves.

Tâches	Critères	Indicateurs	Note	Coefficient	Total
Préparer et servir deux boissons chaudes.	Mettre en place son poste de travail. Réussir la préparation demandée et le service.	Adaptation à la situation donnée. Comportement professionnel. Maîtrise technique. Propreté du poste de travail. Gestion des denrées.	/ 20	1,5	/ 30

Épreuve de reconnaissance des bières

La liste des bières sera fournie le jour même.

Tâches	Critères	Indicateurs	Note	Coefficient	Total
Reconnaître à l'aveugle les familles de bières	Identifier de manière olfactive et gustative 5 familles de bières.	Utilisation de verres opaques. Détermination de la classification par écrit.	/ 20	1,5	/ 30

Épreuve de réalisation de deux cocktails contemporains

Sujet tiré au sort donné sous forme de bon de commande, réalisation de deux cocktails en un, deux ou trois exemplaires.

Tâches	Critères	Indicateurs	Note	Coefficient	Total
Réaliser deux cocktails contemporains suivant deux techniques différentes.	Maîtriser l'ordre de l'élaboration de la commande. Respecter la recette indiquée dans le carnet de cocktails contemporains.	Mise en place du poste de travail. Respect de la recette des cocktails tirés au sort (carnet de cocktails contemporains consultable et téléchargeable (www.apeb-mcb.fr)). Dextérité technique. Méthode de verse libre (pas de jigger autorisé). Hygiène et propreté. Comportement professionnel. Rapidité d'exécution.	/ 20	4,5	/ 90
Total général					/400

4.2. Les produits seront fournis aux candidats suivant les conventions signées entre le(s) partenaire(s) et le COET-MOF.

Les candidats devront apporter leur matériel de bar non siglé et une calculatrice non numérique.

4.3. Il est impératif de se présenter aux épreuves qualificatives en tenue professionnelle, sans marque distinctive.

4.4. Durant toute la durée des épreuves il est interdit aux candidats de communiquer entre eux, d'avoir des contacts avec des personnes de l'extérieur des salles de concours, d'utiliser leur téléphone portable.

V – CONVOCATION

Le COET-MOF précisera si nécessaire dans les convocations individuelles adressées aux finalistes les modalités d'organisation particulières à cette classe.

Toute question doit être adressée à : **contact@meilleursouvriersdefrance.org**. Le COET-MOF retransmettra, le cas échéant, au président de classe.

VI – COMMUNICATION-MEDIAS

L'épreuve pourra faire l'objet d'un reportage médiatique qui sera diffusé, notamment, lors de l'exposition. Il sera alors demandé aux candidats de signer une décharge concernant le droit à l'image (voir article 25 du règlement).

VII – RÉSULTATS

Aucun résultat ne sera donné immédiatement après la fin des épreuves. Le jury général se réunira pour valider les propositions des présidents de jury. Les résultats seront communiqués individuellement selon des modalités qui seront définies ultérieurement.