

DEFINITION DES EPREUVES

EPI - PRATIQUE PROFESSIONNELLE - Coef . 12

A) EVALUATION PAR C.C.F. (candidats issus d'établissements publics, privés sous contrat ou de CFA habilités par le recteur).

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, à l'occasion de deux situations d'évaluation en centre de formation et d'une évaluation de la période de formation en entreprise.

1 - Situations d'évaluation en centre de formation - Coef. 9

Elles se déroulent dans le cadre habituel des travaux pratiques.

Pour les évaluations un professionnel est obligatoirement associé.

Les modalités d'organisation sont prévues par la collaboration de l'équipe pédagogique, des professionnels du secteur et du conseiller de l'enseignement technique.

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

1-1 Première situation d'évaluation S1- Coef 4

Elle est organisée à la fin du premier trimestre de l'année scolaire qui précède l'examen.

Mise en place du comptoir et réalisation technique

Le candidat doit être capable de mettre en oeuvre les savoir-faire repérés dans le référentiel en C11, C12 et C13.

La proposition de note pour la situation 1 -S1 est établie par l'équipe pédagogique et les professionnels associés.

1-2 Deuxième situation d'évaluation S2 - Coef. 5 dont 1 pour l'anglais

Elle est organisée au cours du deuxième trimestre de l'année civile de l'examen.

Communication-Commercialisation-Anglais

Le candidat doit être capable de mettre en oeuvre les savoir-faire repérés dans le référentiel en C15, C21, C22, C23 et C25.

2 - Situation d'évaluation en entreprise - Coef. 3

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en oeuvre des compétences en terme de savoir-faire et de savoir-être et fait l'objet d'une évaluation.

Pour les candidats issus d'établissements d'enseignement publics ou privés sous contrat, la durée de la formation en entreprise est de huit semaines réparties en deux périodes de quatre semaines. Pour les apprentis, la durée de formation est fixée par le contrat d'apprentissage.

L'évaluation de la formation en entreprise porte sur les huit semaines et s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur des critères établis sur la base du référentiel et explicités dans un document remis à l'entreprise par le centre de formation et validé au plan académique : les critères de savoir-être ne seront pas omis. Elle doit permettre d'évaluer le candidat sur les compétences repérées dans le référentiel en C11, C12, C13, C14, C21, C22, C23, C24, C31, C32 et C33.

La synthèse de l'évaluation est effectuée, au sein de l'entreprise, par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique.

La note proposée au jury pour l'épreuve EP1 (S1+S2+PFE) est exprimée de 0 à 20 en point entiers;

B) EVALUATION PAR EPREUVE PONCTUELLE (épreuve pratique et orale, Coef. 12, Durée 2 heures 30 (dont 1h45 devant le jury).

Atelier A ; Mise en place du bar 4 points, durée 1h

a) But :

- Réaliser, identifier, entretenir et approvisionner,
- Réceptionner, contrôler les produits,
- Stocker et contrôler,
- S'assurer du bon fonctionnement du matériel,
- Effectuer une ouverture de caisse.

b) Modalités :

En situation réelle ou simulée et en tenue professionnelle adaptée.

L'épreuve se déroule sous la forme d'un atelier.

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

Le candidat est évalué sur ses capacités à :

- Réaliser une mise en place d'un bar prêt à accueillir le client.

Savoir-faire : C11, C31, C32, C33, C35

Savoir-Associé : S4 et S5;

Atelier B : Réalisation technique 10 points, durée 30 mn.

a) **But** :

En situation réelle ou simulée :

- Préparer, doser, confectionner des boissons et cocktails, les servir.

b) **Modalités** :

En situation réelle ou simulée et en tenue professionnelle adaptée.

Le jury composé d'un professionnel et d'un professeur de la spécialité, évalue la prestation du candidat qui devra comporter :

- Une réalisation au shaker (2 points)
- Une réalisation au verre à mélange (2 points)
- Une réalisation au verre (2 points),

chacune pour deux personnes.

- La dégustation sera effectuée par un jury différent de celui qui a évalué la réalisation technique (3 points soit 1 par réalisation).

- Le service sera noté (1 point).

Savoir Faire : C11, C13 et C14

Savoir Associé : S2.

Atelier C : Communication-commercialisation 6 points, durée 15 mn

a) **But** :

- Accueillir le client
- Présenter les supports de vente
- Conseiller, orienter le choix du client
- Renseigner le client

b) **Modalités** :

En situation réelle ou simulée et en tenue professionnelle adaptée.

L'épreuve se déroule sous la forme d'un atelier.

Devant un jury composé d'un professionnel, d'un enseignant et d'un professeur d'anglais, le candidat sera évalué sur sa capacité à accueillir, conseiller, informer un client et à prendre sa commande en français et en anglais (4 points en français et 2 points pour l'anglais).

La carte support sera celle du centre d'examen.

Savoir faire : C21, C22, C23 et C24.

Savoir Associé : S7.

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

EP2 - TECHNOLOGIE : Epreuve 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)