

TABLEAU D'EVALUATION

Epreuve	Détail	Points	Observations
Réalisation Technique	Travail d'office	10	
	Confectionner la création	50	
	<i>Erreurs de recette produit ou Déco</i>	-30	
	<i>Manque de matériel</i>	-5	
	<i>Annonce fausse de la recette</i>	-10	
	<i>Temps</i>	-1 /30"	
	TOTAL	60	
Dégustation de la création	TOTAL Jury N°1	30	2 tables de dégustation donc 2x30, soit 60 points
	TOTAL Jury N°2	30	
	TOTAL	60	
Commercialisation			1 table de 2 personnes, donc 2x30 points, soit 60 points
	TOTAL	60	
Préparation de deux expresso			
	TOTAL	50	
Dégustation à l'aveugle	Produit N°1	10	Les produits dégustés sont des produits fournis par nos partenaires. Le produit fini est un cocktail de la coupe Scott.
	Produit N°2	10	
	Produit N°3	10	
	Produit N°4	10	
	Produit N°5	10	
	Produit fini cocktail	10	
	TOTAL	60	
Teste de Verse	1Trait	10	La verse se fera dans 6 contenants de taille et contenance différentes
	2 Traits	10	
	3 Cl	10	
	1 Mesure	10	
	1 Double Mesure	10	
	1 Mesure de Purée en Squeeze Bottle	10	
	TOTAL	60	
TOTAL GENERAL		380	

Après les inscriptions les grilles de notation pour chaque épreuve seront mises à disposition par le centre d'organisation de la sélection régionale ou départementale ou auprès des créateurs du sujet.

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	BARMAN	Code : 334-11
Sujet :		Session : 2012

DÉLIBÉRATION DES JURYS

BARÊME D'ATTRIBUTION DES RÉCOMPENSES

NOTES	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
RÉCOMPENSES											
NIVEAU DÉPARTEMENTAL			BRONZE		ARGENT				OR		
NIVEAU RÉGIONAL						ARGENT			OR		

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	BARMAN	Code : 334-11
Sujet :		Session : 2012