

**SOCIÉTÉ NATIONALE
DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE**
Organisatrice du concours national
« Un des Meilleurs Apprentis de France »

16 rue Saint-Nicolas - 75012 PARIS
Tél. : 01 43 42 33 02
Fax : 01 43 42 20 41



Reconnue d'Utilité publique par Décret du 3 Mars 1952
Mail : MOF@meilleursouvriersdefrance.info

27^{ème} Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »

Session 2012
Promotion Monsieur Bernard DEFINS

BARMAN

Code d'inscription à la spécialité :

334-11

DEPARTEMENTAL X REGIONAL X NATIONAL



Responsable Métier :	Auteur du sujet :
M Colin Field Chef de bar Hemingway hôtel Ritz 15 Place Vendôme 75001 Paris Tél : 01.43.16.36.40 Mail colin.field@ritzparis.com Maxime Hoerth, barman hôtel Georges V Avenue Georges V 75008 Paris Tél. : 06 71 09 06 56 Stéphane Ginouvès, barman bar du Fouquet's, Avenue Georges V 75008 Paris Tél. : 06 61 57 38 42	Colin Field Chef de bar Hemingway hôtel Ritz 15 Place Vendôme 75001 Paris Tél : 01.43.16.36.40 Mail colin.field@ritzparis.com Franck Panigada Enseignant Mention bar Lycée des Métiers Montaleau 2bis Rue Pierre Sépard 94370 Sucy en Brie Tél : 06.30.20.15.22 Mail f.panigada@free.fr

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ PORTÉES A LA CONNAISSANCE DES CANDIDATS
AVANT L'ÉPREUVE**

Document de référence, norme :

.....

AUTRE DOCUMENT :

.....

LE CANDIDAT S'ENGAGE A RESPECTER EN OUTRE LES CONSIGNES DE
SÉCURITE D'HYGIÈNE AINSI QUE LE RÈGLEMENT DU CONCOURS

.....

.....

.....

**J'AI PRIS CONNAISSANCE, COMPRIS, ET M'ENGAGE A RESPECTER LES
CONSIGNES**

Date :

Le candidat *: M., Mlle..... Signature,

N° d'inscription :

OBSERVATIONS ÉVENTUELLES DU CANDIDAT, DU JURY *:

Sociétés et Marques Partenaires :

Bar Academy,
Bar Expertise,
Cartron,
Chartreuse distribution,
Clément,
Coca Cola,
Cointreau,
Giffard,
Marnier Lapostolle,
Malongo,
Monin,
Ponthier,
Ricard,

LISTE DE LA MATIÈRE D'ŒUVRE, MIS A DISPOSITION DES CANDIDATS

Pour les sélections, les candidats devront apporter leur matière d'œuvre.
Les candidats sont limités aux produits de nos partenaires.

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier :	BARMAN	Code : 334-11
Sujet :		Session : 2012

*LISTE DES OUTILLAGES, ÉQUIPEMENTS ET PROTECTIONS COLLECTIFS
FOURNIS PAR LE CENTRE*

Quantité	Désignation outillages, équipements et protections collectifs	Marque type	Observations
	Sticks Pailles	Partenaires	
	Verrerie	Classique	Vérifier le type de verre avec le lieu organisateur
	Lavettes de couleur		
	Eponge		

*LISTE DES OUTILLAGES, ÉQUIPEMENTS ET PROTECTIONS INDIVIDUELS
À APPORTER PAR LES CANDIDATS*

Quantité	Désignation outillages, équipements et protections individuels	Marque type	Observations
	Malette classique de barman		
	Petit Matériel de tranche		
	Petit matériel de décoration		
	Liteaux Torchons		
	Tenue professionnelle		
	Bec verseur		

L'ensemble du matériel utilisé doit être apporté par les candidats.

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier :	BARMAN	Code : 334-11
Sujet :		Session : 2012

La commission d'organisation ne couvrant pas les éventuels accidents, il importe au candidat ou à son maître d'apprentissage de prendre les dispositions nécessaires à cet effet. Les décisions des Jurys sont sans appel ; aucune réclamation ne sera admise.

Le concours se déroulera en 2 grandes étapes :

- Finale régionale & départementale
- Finale Nationale

1 Règlement finale régionale & départementale

1.1 Epreuves

- A- Création d'un cocktail
- B - Commercialisation de cette création
- C - Pour Test
- D - Dégustation de produits à l'aveugle
- E - Réalisation de deux cafés expresso

1.A - Atelier création d'un cocktail

Les candidats doivent réaliser une fiche technique (voir annexe) à partir de la liste des produits partenaires, puis, la réaliser le jour du concours pour 3 verres.

Le cocktail doit être un long ou short drink, respectant les règles suivantes :

- Une seule eau de vie de base
- Les produits des partenaires utilisés obligatoirement
- Maximum 6 produits liquides / solides (hors décoration) y compris traits, gouttes...
- Verrerie imposée classique
- Maximum 7 Cl de produit alcoolisé
- Respect des règles d'utilisation du matériel
- Décorations entièrement comestible réalisée sur place (hors prisme, pic en bois...)
- Utilisation uniquement de produits manufacturés ou industrialisés

Temps

Le temps imparti pour l'épreuve création de cocktail sera de :

15 minutes pour la préparation de la décoration, de son matériel et de ses verres,

02 minutes pour mise en place,

07 minutes pour l'annonce et la réalisation (short et long).

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier :	BARMAN	Code : 334-11
Sujet :		Session : 2012

Notation

Technique : 60 points (2 jurys indépendants par candidat composé de préférence d'un professionnel et d'un formateur, on réalisera la moyenne des 2 notes).

Dégustation : 2x30 points soit 60 points (2 jurys différents de 4 personnes chacun. On retirera la moins bonne note et la meilleure note de chaque jury puis on calculera la moyenne de chaque jury pour obtenir 2 notes sur 30 points)

Interdictions

- Le flair n'est pas accepté. Mais les méthodes de verse sont libres.
- Pose de la décoration sur le verre ou dans le verre ; Pas de perfect serve
- Les cocktails chauds.
- Re-shake sauf pour des étages (précisé sur la fiche technique)
- Modifier la recette entre l'envoi de cette dernière et la sélection.
- Tous produits ne provenant pas d'un partenaire.

1.B - Atelier commercial

Les candidats doivent présenter leur cocktail création à un jury composé au minimum de deux personnes pouvant être un professionnel, un formateur. Dans la mesure du possible il sera composé d'une femme et d'un homme. Les candidats doivent mettre en avant les produits utilisés et expliquer l'interdépendance des produits utilisés.

Les candidats doivent créer et justifier un imaginaire autour de leur cocktail.

Cet exposé n'est pas interrompu par des questions du jury.

Temps

3 minutes précisément d'exposé par le candidat.

2 minutes maximum de questions par le jury.

Le jury ne doit pas dépasser ce temps.

Notation

60 points :.

Interdiction

Avoir des notes ou un support écrit.

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier :	BARMAN	Code : 334-11
Sujet :		Session : 2012

1.C - Dégustation

Les candidats doivent reconnaître des produits typiques.

Les 5 produits sont fournis par nos partenaires.

Le cocktail doit être reconnu parmi les cocktails classiques internationaux, ainsi que les principaux ingrédients utilisés.

Temps

15 minutes pour cet atelier.

Notation

10 Points découverte complète : pour obtenir cette note les candidats réalisent une analyse organoleptique (visuelle, olfactif, gustative) juste et reconnaissent :

La famille du produit (exemple : Eau de vie) et la sous famille (exemple : Vodka)

Les ingrédients du cocktail fini, sans les doses (exemple : Daiquiri : Rhum blanc, citron et sucre).

5 Points découverte partielle.

0 Point réponse fausse : l'ensemble des propositions sont fausses.

La commission définit le choix des produits à faire déguster.

1.D - Test de verse

Les candidats doivent réaliser une verse dans des contenants différents pour des doses différentes (5 doses, 5 contenants différents) et la verse d'une mesure d'une purée en squeeze bottle.

Nous ne tenons pas compte de la méthode de verse seul le résultat final compte.

L'utilisation de bec verseur est autorisée, des bouteilles remplies d'eau sont mises à la disposition du candidat pour cette épreuve.

Doses : 1 trait (1cl), 2 traits (2cl), 3cl, 1 mesure (4cl), double mesure (8cl)

Purée : 1 mesure

Temps

15 minutes pour cet atelier

Notation

10 points par verse et on retire 1 point par 0.5 centilitre d'écart

Interdiction

Il est strictement interdit d'utiliser un ustensile pour mesurer sa verse (jigger, verse mesure...)

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier :	BARMAN	Code : 334-11
Sujet :		Session : 2012

1.E - Réalisation de deux cafés expresso

Le candidat doit préparer DEUX expressos* (1x2) dans les règles de l'art et les servir à la table de deux personnes (ou jury dans le cas nécessaire)

* L'aspect technique : Démarrage du poste « café », utilisation du moulin, l'extraction du café, propreté du poste du travail tout au long de l'épreuve avec clôture du poste et remise à la table des jurys.

1. CRITÈRES DES EXPRESSOS :

- entre 40 et 60 ml (crème comprise)
- utilisation de +/- 7g de café par tasse soit +/- 14g de café pour deux tasses
- temps d'extraction entre 20 et 30 sec.

2. LA TASSE :

- Un volume maximal de 70 ml
- Obligatoirement en porcelaine épaisse, avec un fond arrondi et avec une anse

3. TEMPS :

Le candidat dispose de 2 minutes de mise en place, 2 mn 30 de présentation (pour laquelle il devra donner le top départ) et 1 minute 30 pour débarrasser. Dans le cas où le temps de présentation est dépassé il sera déduit 1 point par minute de dépassement.

Il est important que le candidat demande de lui-même le temps restant

- **Mise en place** : 2 minutes
- **Présentation** : 2 minutes 30
- **Débarrassage** : 1 minute 30

Temps

6 minutes pour cet atelier

Notation

50 points

Interdiction

Utilisation de tasses autres que celles en porcelaine épaisse, avec un fond arrondi et avec une anse

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier :	BARMAN	Code : 334-11
Sujet :		Session : 2012