

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

DIRECTION GÉNÉRALE
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE

Service des enseignements et des formations

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

Arrêté du 3 avril 2008
modifiant l'arrêté du 16 mai 1997 modifié
portant création de la mention complémentaire
employé barman

NORMEN E 0808486 A

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

VU le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-139 à D.337-160;

VU l'arrêté du 16 mai 1997 portant création de la mention complémentaire employé barman;

VU l'arrêté du 4 mai 1999 modifiant l'arrêté du 16 mai 1997 ;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative « tourisme, hôtellerie, restauration » du 22 janvier 2008,

ARRETE

Article 1er - L'annexe I de l'arrêté du 16 mai 1997 susvisé est complétée par un tableau des unités constitutives du diplôme figurant en annexe I du présent arrêté.

Article 2 - L'annexe II de l'arrêté du 4 mai 1999 susvisé est remplacée par les annexes II à V du présent arrêté :

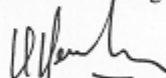
- a) A l'annexe II sont définis les objectifs et modalités de la période de formation en milieu professionnel dont la durée est de 12 semaines.
- b) Le règlement d'examen est fixé à l'annexe III.
- c) La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée à l'annexe IV.
- d) Les correspondances entre les épreuves de l'examen définies par l'arrêté du 4 mai 1999 et les épreuves et unités de l'examen définies par le présent arrêté sont fixées à l'annexe V.
Les notes égales ou supérieures à dix sur vingt obtenues aux épreuves de l'examen passé suivant les dispositions de l'arrêté du 4 mai 1999 précité et dont le candidat demande le bénéfice, sont reportées, pendant leur durée de validité, dans les conditions prévues à l'alinéa précédent dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté, conformément à l'article D. 337-150 du code de l'éducation et à compter de la date d'obtention de ce résultat.

Article 3 - La première session d'examen de la mention complémentaire *employé barman* organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2009.

Article 4 - Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à PARIS, le 03 avril 2008.

Pour le ministre et par délégation,
Le directeur général de l'enseignement scolaire



Jean-Louis NEMBRINI

Journal officiel du 24 avril 2008

Nota Le présent arrêté et son annexe III seront publiés au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale, du 8 mai 2008 disponible au centre national de documentation pédagogique, 13, rue du four 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.

L'intégralité du diplôme est diffusée en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cndp.fr/outils-doc/>

ANNEXE I

Unités constitutives du diplôme

UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLOME

Compétences professionnelles		U 1	U 2	U 3
C11	Réaliser les travaux d'entretien et de mise en place des locaux, matériels et produits.			
	Identifier, entretenir, approvisionner les différents types de verrerie.			
	Disposer rationnellement les matériels et éléments décoratifs sur le plan de travail et sur le comptoir.			
	Installer le mobilier harmonieusement et disposer le matériel accessoire.			
	Ranger les bouteilles derrière le comptoir.			
C12	Préparer une boisson simple, doser conformément à la carte. Utiliser la verrerie adéquate.			
C13	Confectionner un cocktail au shaker, en respectant l'ordre et le dosage.			
	Confectionner un cocktail au verre à mélange, en respectant l'ordre et le dosage.			
	Élaborer un cocktail directement au verre, en respectant l'ordre et le dosage.			
	Réaliser un cocktail au mixer, en respectant toutes les règles (technique, sécurité...).			
	Maîtriser l'ordre de confection d'une commande.			
C14	Prendre et servir une commande en faisant preuve de maîtrise technique et de professionnalisme.			
	Respecter les règles de préséance.			
	Assurer le suivi et le débarrassage d'une commande			
C15	Enregistrer, facturer une commande.			
	Présenter une note client en respectant les règles de service.			
	Distinguer les différents modes de règlements et contrôler les encaissements.			
C21	Accueillir le client : le situer, le placer en faisant preuve de professionnalisme et de psychologie.			
C22	Présenter la carte et les autres supports en respectant la préséance.			
C23	Conseiller le client : recueillir des informations sur ses goûts afin d'orienter son choix.			
	Noter et transmettre la commande conformément à la demande du client y compris en langue étrangère appliquée à la profession (anglais)..			
C24	Se documenter, informer, conseiller le client sur des activités annexes.			
C25	Participer à l'animation du point de vente. Aider à promouvoir un ou des produits.			
	Personnaliser sa relation avec le client, et contribuer à l'image de marque de l'établissement.			
C31	Réceptionner et contrôler les produits périssables et non périssables.			
C32	Stocker et contrôler les stocks du bar (stock journalier, réserve à alcools, températures de conservation...).			
C33	S'assurer du bon fonctionnement et de la propreté des matériels et des éléments d'ambiance.			
C34	Établir un cahier des dosages, concevoir et utiliser des fiches techniques, calculer un coût, un ratio, déterminer un prix de vente			
C35	Effectuer les opérations d'ouverture et de fermeture de caisse, rédiger et transmettre les documents de liaison			

Savoirs associés		U1	U 2	U 3
S1	Élaboration des produits			
S11	La fermentation alcoolique, la distillation, le vieillissement.			
S12	Les boissons alcoolisées			
S121	Les boissons fermentées			
S122	Les boissons apéritives			
S123	Les boissons distillées : eaux de vie et liqueurs			
S124	Les boissons à typicité régionale			
S13	Les boissons non alcoolisées			
S131	Les boissons froides			
S132	Les eaux minérales, de source			
S133	Les boissons chaudes			
S2	Règles de composition des cocktails			
S21	Les bases des cocktails			
S22	Les catégories et types de cocktails			
S23	Les familles de cocktails			
S24	Les bases techniques en usage dans la profession			
S3	Dégustation			
S32	Vocabulaire spécifique de la dégustation			
S4	Agencement et équipement du bar			
S41	Le bar			
S42	L'office			
S5	Législation			
S51	La législation relative au transport des boissons			
S52	La législation relative à la vente des boissons alcoolisées			
S53	Les obligations d'affichage			
S54	L'étiquetage et sa législation			
S6	Gestion appliquée			
S61	La main courante et son application informatique			
S62	La gestion des approvisionnements			
S7	Communication			
S71	La présentation et le comportement professionnel			
S72	La typologie de la clientèle			
S73	La communication en français et en langue étrangère			
S74	La communication écrite			
S75	Les outils de communication			
S76	Les techniques de vente			

--

ANNEXE II

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

OBJECTIFS

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans les établissements offrant des prestations de bar.

En milieu professionnel, le candidat devra acquérir de nouveaux savoir-faire, mettre en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel. Il sera amené à prouver sa capacité à s'intégrer à une équipe et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur.

L'équipe pédagogique veille à assurer la complémentarité des savoirs et des savoir-faire entre le centre de formation et l'entreprise d'accueil.

Chaque période donne lieu, à l'occasion d'une visite dans l'entreprise, à un bilan individuel établi conjointement par le tuteur et un ou des membres de l'équipe pédagogique. Ce bilan indique l'inventaire des activités réalisées et leur évaluation en fonction des performances attendues pour chacune des compétences visées.

ORGANISATION

Toute l'équipe pédagogique est concernée par les périodes de formation en milieu professionnel. Sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent contribuer à la recherche des entreprises d'accueil (circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000 relative à l'encadrement des périodes en entreprise. BO n° 25 du 29 juin 2000).

1- Voie scolaire

La durée de la formation en milieu professionnel est de **12 semaines** fractionnées en deux périodes de cinq à sept semaines. Ces périodes se déroulent dans deux concepts de bar de façon à couvrir le plus grand nombre d'activités professionnelles possibles.

Le choix des dates est laissé à l'initiative du centre de formation en concertation avec les entreprises concernées en respectant le fractionnement indiqué.

L'organisation de la période de formation doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant l'élève et le chef de l'établissement scolaire où ce dernier est scolarisé, conformément à la convention type définie par la note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 modifiée par la note de service DESCO A7 n° 259 du 13 juillet 2001. Cette convention s'accompagne d'une annexe pédagogique préalablement déterminée fixant les objectifs de la période.

Les attestations de stage permettent de vérifier la conformité réglementaire de la formation en milieu professionnel (durée, secteur d'activité). Un candidat qui n'aura pas présenté ces pièces ne pourra pas faire valider l'épreuve E 3.

Le candidat élabore un support de vente conformément à la définition de l'épreuve E 3.

Le recteur fixe la date à laquelle le dossier doit être remis au service chargé de l'organisation de l'examen.

2- Voie de l'apprentissage

La formation se déroule en milieu professionnel en cohérence avec les objectifs de la formation et dans un centre de formation d'apprentis. Elle fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du code du travail.

La durée de la formation en milieu professionnel est équivalente à la durée du temps passé en entreprise dans le cadre du contrat d'apprentissage.

L'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis présente au maître d'apprentissage formateur les objectifs de la formation et définit les modalités de suivi.

Au terme des périodes de formation, l'apprenti constitue une carte, support de vente, conformément à la définition de l'épreuve E 3.

3- Voie de la formation professionnelle continue

a) Candidat en situation de première formation ou de reconversion

La formation se déroule en milieu professionnel en cohérence avec les objectifs de la formation et dans un centre de formation continue.

La durée de formation en milieu professionnel s'ajoute à la durée de la formation dispensée dans le centre de formation continue.

Le stagiaire peut avoir la qualité de salarié d'un autre secteur professionnel.

Lorsque cette préparation s'effectue dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier (divers types de contrat d'insertion, de qualification, d'adaptation) le stage obligatoire est inclus dans la période de formation dispensée si les activités effectuées sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs de la formation en milieu professionnel.

Au terme de sa formation, le candidat constitue une carte, support de vente, conformément aux dispositions prévues pour les candidats scolaires.

b) Candidat en situation de perfectionnement

Le certificat de stage est remplacé par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans des activités relevant du secteur du bar en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

Le candidat rédige une carte, support de vente, établie en relation avec ses activités dans le même esprit qui préside à l'élaboration de la carte demandée aux autres candidats.

Les modalités de constitution et de remise de ce document sont identiques à celles des candidats scolaires, apprentis ou en formation professionnelle continue visés au a).

4- Candidat qui se présente au titre de trois années d'expérience professionnelle

Ce candidat constitue une carte, support de vente, conformément aux dispositions prévues pour les candidats de la formation professionnelle continue en situation de perfectionnement

5 - Candidat positionné

Pour le candidat en situation de positionnement*, cette durée ne peut être inférieure à :

- 8 semaines pour les candidats issus de la voie scolaire
- 5 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue.

* positionnement prononcé dans les mêmes conditions que celles définies par l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation au baccalauréat professionnel, brevet professionnel et brevet de technicien supérieur.

ANNEXE III

RÈGLEMENT D'EXAMEN

RÈGLEMENT D'EXAMEN

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilités*, formation professionnelle continue dans un établissement public		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
E 1 : Pratique professionnelle	U 1	3	CCF		ponctuel écrit, oral pratique	1 heure
E 2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	U 2	3	ponctuel écrit	3 heures	ponctuel écrit	3 heures
E 3 : Évaluation des activités en milieu professionnel et communication, commercialisation	U 3	4	CCF		ponctuel oral	20 minutes

CCF : contrôle en cours de formation.

* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, brevet professionnel et brevet de technicien supérieur (BOEN du 8/6/95).

ANNEXE IV

DÉFINITION DES ÉPREUVES

ÉPREUVE E1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

U 1

coefficient 3

● Objectif et contenu de l'épreuve

L'épreuve a pour but de vérifier que le candidat est capable de maîtriser les techniques professionnelles dans un contexte adapté, c'est-à-dire, dans un bar et avec des produits mis à disposition.

L'épreuve prend appui sur les compétences C11, C12, C13, C14, C31, C32, C33, C34 et les savoirs associés S1, S2, S3, S41

● Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- contrôler et rectifier la mise en place du bar,
- contrôler l'état des locaux et des matériels,
- contrôler le rangement des bouteilles,
- confectionner un cocktail classique,
- préparer et servir une boisson simple,
- doser les produits conformément aux usages professionnels en utilisant la verrerie adéquate,
- procéder à une analyse sensorielle en utilisant le vocabulaire adapté à la vente.

● Modes d'évaluation

⇒ **Épreuve ponctuelle pratique d'une durée d'une heure.**

L'évaluation se déroule en **trois étapes** :

1^{re} étape : durée préconisée 15 minutes

Les cocktails à réaliser sont tirés au sort par le candidat qui rédige la fiche technique de deux cocktails différents mettant en œuvre deux des quatre techniques suivantes : verre à mélange, shaker, direct au verre, blender-mixer.

2^e étape : durée préconisée 30 minutes

Le candidat vérifie la mise en place du bar, il rectifie les anomalies puis réalise trois cocktails à partir des deux fiches techniques rédigées et d'une fiche technique fournie. Il procède, à la demande du jury, à l'analyse sensorielle du cocktail correspondant à la fiche technique fournie.

3^e étape : durée préconisée 15 minutes

Le candidat prépare une boisson simple (chaude ou froide) et assure le service.

La commission d'évaluation est composée d'un professeur enseignant en bar et d'un professionnel spécialisés dans ce domaine, ou en cas d'impossibilité de ce dernier, d'un second professeur de spécialité.

⇒ **Contrôle en cours de formation**

Deux situations d'évaluation sont réalisées dans le cadre des séances de travaux pratiques pour évaluer les acquis lorsque le professeur formateur, en fonction de la préparation des élèves ou apprentis, juge le moment opportun. Dans ce contexte, les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

La 1^{ère} situation permet la vérification de la mise en place du bar, la rectification des anomalies, la préparation et le service d'une boisson simple (chaude ou froide).

La 2^{ème} situation permet aux candidats de réaliser 3 cocktails mettant en œuvre trois techniques d'élaboration choisies parmi les quatre suivantes: verre à mélange, shaker, direct au verre, blender-mixer. Pour l'un des cocktails, la fiche technique est fournie, l'analyse sensorielle demandée porte

sur celui-ci. Pour les deux autres cocktails, le candidat doit établir les fiches techniques correspondantes avant la réalisation.

Cette situation d'évaluation a lieu en fin d'année scolaire.
L'enseignant en bar et un professionnel proposent une note

ÉPREUVE E 2 : ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)
U 2
coefficient 3

Objectif et contenu de l'épreuve

À partir d'une situation professionnelle, l'épreuve permet d'évaluer les savoirs associés relatifs à la technologie, la gestion, la législation et la communication écrite.

L'épreuve prend appui sur la compétence C34 et les savoirs associés : S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7

Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- analyser des données,
- restituer des connaissances,
- justifier des choix.

Modes d'évaluation

⇒ **Épreuve ponctuelle écrite d'une durée de 3 heures**

À partir des différents aspects d'une même situation professionnelle illustrée éventuellement à l'aide d'une documentation synthétique, l'épreuve comporte plusieurs questions relatives obligatoirement :

- d'une part, à la connaissance des boissons, aux règles de composition des cocktails, à l'agencement et l'équipement du bar (14 points)
- d'autre part, à la législation, à la gestion appliquée et à la communication (6 points).

La commission d'évaluation est composée d'un professeur enseignant en bar, d'un professeur de gestion et si possible d'un professionnel.

ÉPREUVE E3 : ÉVALUATION DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL
U 3
ET COMMUNICATION, COMMERCIALISATION
coefficient 4

● **Objectif et contenu de l'épreuve**

L'épreuve permet d'évaluer le candidat sur les compétences mises en œuvre en milieu professionnel, sur son aptitude à accueillir le client, à présenter un support de vente, à répondre aux besoins du client.

Cette épreuve prend appui sur les acquis professionnels et en particulier sur une carte élaborée par le candidat avec l'outil informatique et produite en trois exemplaires et conforme aux usages professionnels.

La carte comprend obligatoirement :

- des cocktails classiques (10 short et 10 long),
- des créations (10 minimum),
- des apéritifs simples,

- des digestifs,
- des boissons chaudes,
- des boissons sans alcool,
- des produits d'accompagnement,
- des vins.

À partir de ce support de vente, l'épreuve permet d'apprécier la capacité à communiquer en français et en langue étrangère (anglais). La qualité du support écrit et la présentation orale sont évaluées.

L'épreuve prend appui sur les compétences : C15, C21, C22, C23, C24, C25, C35
et les savoirs associés suivants : S3, S7

● Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- présenter un document professionnel,
- répondre aux besoins des clients,
- faire des propositions adaptées,
- procéder aux opérations relatives à l'encaissement,
- adopter une attitude commerciale,
- adapter la communication orale à la typologie de la clientèle,
- établir un échange simple en langue vivante étrangère.

En l'absence de support de vente, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le candidat est informé que la note zéro est attribuée à l'épreuve. Si le dossier est incomplet, le candidat peut être interrogé et une note lui est attribuée.

● Modes d'évaluation

⇒ Épreuve ponctuelle orale d'une durée de 20 minutes

Le support de vente, créé par le candidat, est élaboré avec l'outil informatique. Il est produit en trois exemplaires et doit respecter les usages professionnels quant à son contenu. Le contenu de la carte doit être conforme à la description fournie.

Dans un contexte déterminé par le candidat (type d'entreprise et lieu), se déroule une simulation de prise de commande devant un jury composé d'un professeur enseignant en bar, d'un professeur d'anglais et d'un professionnel spécialisé en bar tenant le rôle de clients. Au cours de cette simulation, le candidat répond aux questions en français, en anglais au client étranger.

À l'issue de cette simulation, le candidat justifie ses choix dans la composition de la carte, la mise en page et la promotion de produits.

⇒ Contrôle en cours de formation

L'évaluation prend en compte **deux éléments** :

- **partie orale** (durée préconisée 20 minutes) (12 points)

En situation de vente simulée, le candidat présente la carte établie à partir du vécu professionnel acquis à l'occasion des périodes en milieu professionnel. Il doit être capable de justifier ses choix, de faire des propositions adaptées à la typologie de la clientèle, de communiquer en français et en langue étrangère. L'échange en anglais porte sur la prise de commande auprès du client étranger.

La composition de la carte est identique à celle de l'épreuve ponctuelle.

Le professeur enseignant en bar, le professeur de langue vivante étrangère et si possible, un professionnel proposent une note.

- **partie formation en milieu professionnel** (8 points)

Deux périodes sont évaluées. L'évaluation prend appui sur des situations professionnelles et sur des critères répondant aux exigences du référentiel et explicités dans un document remis à l'entreprise par le centre de formation. La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise d'accueil et le professeur de la spécialité.

ANNEXE V

CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES

TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES

<p>M.C. EMPLOYÉ BARMAN (arrêté du 4 mai 1999 version initiale) dernière session 2008</p>	<p>M.C. EMPLOYÉ BARMAN (arrêté du 4 mai 1999 modifié 2008) 1^{ère} session 2009</p>
<p>E P 1 : Pratique professionnelle</p>	<p>E 1 : Pratique professionnelle</p>
	<p>E 3 : ÉVALUATION DES ACTIVITES EN MILIEU PROFESSIONNEL ET COMMUNICATION, COMMERCIALISATION</p>
<p>E P 2 : Technologie</p>	<p>E 2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelles(s)</p>

Commentaire :

À la demande du candidat et pour la durée de validité restante,

- La note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'épreuve EP 1 (pratique professionnelle) est reportée sur chacune des épreuves E 1 (pratique professionnelle) et E 3 (évaluation des activités en milieu professionnel et communication, commercialisation).

- La note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'épreuve EP 2 (technologie) est reportée sur l'épreuve E 2 (étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)).