

Atelier Bar

C1-3.1 Valoriser les produits.
C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale
C.5.2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et productions.
C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques d'élaboration et de vente des boissons

- Objectifs :
- connaître et appliquer les modalités de l'examen
 - Identifier les produits de base des cocktails
 - Etablir et valoriser une fiche technique
 - Appliquer les différentes méthodes d'élaboration des cocktails
 - proposer un argumentaire de vente
 - servir le cocktail

Vous allez découvrir les différentes évaluations prévues dans le contrôle en cours de formation du baccalauréat professionnel CSR. L'atelier bar fait parti du contrat.

Activité 1

Votre professeur vous détaille le contenu de l'épreuve document 1, afin de bien cibler les attentes du jury.

Document 1

« Le jury vous impose une situation professionnelle, un contexte.

A partir d'un ensemble de produits de bar, présentés sous forme de buffet, vous devez proposer un cocktail, en rapport avec le contexte et qui fait partie de la liste des 20 cocktails à connaître (voir TA les cocktails de 1 csr).

On vous laisse quelques minutes pour réfléchir au cocktail que vous allez proposer.

Vous réalisez la fiche technique chiffrée du cocktail, à l'aide d'une mercuriale, que vous avez décidé de proposer aux clients.

Vous mettez en place votre poste de travail pour élaborer le cocktail sur deux verres en présence du jury.

Le jury vous interroge sur la connaissance des produits utilisés dans le cocktail : l'origine, le coût, l'élaboration, les labels...

Vous effectuez le service des cocktails et menez une analyse sensorielle en valorisant et développant une argumentation commerciale. »

1

Après lecture du document avez-vous des remarques des questions à poser ?

Activité 2

Vous découvrez la grille qui détaille les compétences évaluées.

Atelier BAR (20 points – 30 minutes maximum)

1	C1.3 Vendre des prestations	C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons → compléter et valoriser une fiche technique de cocktail ¹				Pertinence des indications de la fiche technique	/4
		C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons → réaliser le cocktail à partir des produits mis à disposition / répondre au questionnement sur les produits ¹				Qualité de l'écoute, cohérence de la proposition en rapport avec les besoins de la clientèle et les produits à disposition. Force de conviction	/8
1	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale → assurer le service d'un cocktail/ mener une analyse sensorielle / développer une argumentation commerciale ¹				Pertinence des conseils et de l'argumentation	/8
total atelier bar							/20

Après lecture du document avez-vous des remarques des questions à poser ?

Activité 3

Après avoir observé les différents points clés de cet atelier, nous allons nous mettre en situation d'examen. Présentation du buffet, avec les produits mis à votre disposition pour réaliser un cocktail en fonction du contexte.

Vous réalisez la fiche technique chiffrée du cocktail que vous avez choisi :

Fiche technique Cocktail :					
Catégorie		Méthode		Verrerie	
Produit	Nombre cl	P.A.H.T. bouteille	Contenance de la bouteille en Cl	P.A.H.T. cl	Total
Décoration :			Cout total HT des produits liquides		
			Majoration décoration 10%		
			Cout matière HT		
			Coefficient multiplicateur		x 5
			Prix unitaire hors taxe (PUHT)		
			Service 15%		
			P.U.H.T. Service inclus		
			TVA 20 %		
			Prix de vente	 €

2

Activité 4

Comment se préparer correctement à cette épreuve ?

Grace à l'étude des cocktails tout au long de l'année dans les tp 2 par semaine.

Vous allez devoir faire appel :

- ⇒ A vos acquis personnel et recherches (travail en TA, Technologie, Tp)
- ⇒ Aux tp faits au Lycée chaque semaine
- ⇒ A votre expérience en entreprise (stages)

Valoriser les produits ! Être un bon vendeur !

Il est impératif de connaître les produits du bar.

Vous pouvez vous aidez des cours de TA, atelier expérimental et technologie. (Apéritifs, digestifs, cocktails ...)

Chaque semaine vous procédez à l'étude de deux cocktails et des produits qui les composent.

Réaliser la fiche technique de chaque cocktail de la semaine.

Travail demandé à chaque tp par le professeur

Réaliser pour chaque produit de base une fiche descriptive.

3

FICHE PRODUIT	
DEFINITION	
HISTORIQUE ORIGINE	
DIFFERENTS TYPES CLASSIFICATION	
COMPOSANTS PRINCIPAUX	
ELABORATION	
MARQUES COMMERCIALES	
Cout d'achat	

A vous de jouer !

Activité 5

Vous avez réalisé et servi le cocktail.

Vous allez conseiller le client, vendre votre cocktail, **proposer une argumentation commerciale.**

.....

.....

.....

.....

.....

L'épreuve est terminée.

Travail à faire :

Préparer à chaque tp la fiche technique des deux cocktails de la semaine et les fiches produits.