

ÊTES-VOUS PRÊT À PASSER LA VALIDATION DE **BARMAN ?**

**Actuellement, 7 personnes sur 10 obtiennent leur Titre de compétence.
Plus vous êtes informé, plus vous augmentez vos chances d'obtenir le Titre de compétence.**

Selon votre expérience, votre histoire, une première orientation est nécessaire afin d'augmenter vos chances de réussite à l'épreuve de validation des compétences.

C'est pourquoi nous vous proposons, à travers ce questionnaire, de faire le point sur votre parcours. Le métier de barman ne contient qu'une seule Unité de compétence et donc qu'une seule épreuve de validation.

UNITÉ 1 : PREPARER, CONSEILLER ET SERVIR DES BOISSONS SIMPLES, COMPOSEES ET COCKTAILS. GERER LE BAR.

Rappel de la tâche demandée lors de l'épreuve :

L'épreuve dure 2h10.

Dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement et de professionnalisme le candidat:

- Assure la mise en place du bar et des apéritifs pour les boissons simples, composées et cocktails à partir d'une carte de bar, contrôle le stock et remplit un bon de commande;
- Accueille et sert 4 clients, 2 au bar et 2 en salle, de l'arrivée à la prise de congé, dont un client dans la seconde langue choisie par le candidat (anglais, néerlandais ou allemand) ;
- Nettoie et remet en ordre le bar, en cours et en fin de service ;
- Participe à la gestion du bar :
 - Rédige 3 fiches techniques de cocktail;
 - Adapte 2 cartes de bar à partir de contraintes et de consignes et argumente ses choix ;
- Répond à une série de questions posée par l'évaluateur sur les différentes boissons (cocktails, spiritueux, apéritifs, vins, bières, boissons chaudes, allergènes) et sur le confort du client.

Code métier	Type de document	Version	Page
Barm1	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 1 sur 3



Questionnaire de positionnement :

1. Avez-vous une expérience et/ou une formation dans le métier visé ?
 oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation n'est pas une démarche envisageable pour le moment. Renseignez-vous plutôt sur les possibilités de formation.*
- Si oui :
- a) De quand date-t-elle ?
 - d'1 an : *la validation est envisageable.*
 + d'1 an : *vérifiez que vos acquis sont toujours d'actualité.*
- b) Cette expérience ou formation a-t-elle eu lieu en Belgique ?
 oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation est envisageable mais vérifiez si votre façon de faire est semblable à ce qui est pratiqué en Belgique.*
2. Comprenez-vous les consignes orales et écrites en français ?
 oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve.*
3. Connaissez-vous les règles de service, de sécurité et d'hygiène en vigueur dans le métier ?
 oui : *la validation est possible.*
 non : *Il vous sera demandé de travailler suivant ces règles.*
4. Savez-vous accueillir, conseiller, servir et répondre à des demandes de clients dans une des deuxièmes langues suivantes (néerlandais, anglais ou allemand) ?
 oui : *la validation est possible.*
 non : *la validation est difficile, vous aurez à accueillir et servir un client dans la deuxième langue.*
5. Avez-vous déjà réalisé la mise en place d'un bar pour des boissons simples, composées et cocktails à partir d'une carte de bar ?
 oui : *la validation est possible.*
 non : *C'est nécessaire pour l'épreuve. Renseignez-vous avant l'épreuve.*
6. Avez-vous déjà rempli un bon de commande ?
 oui : *la validation est possible.*
 non : *C'est nécessaire pour l'épreuve. Renseignez-vous avant l'épreuve.*
7. Connaissez-vous les dosages en cl des principaux cocktails internationaux ?
 oui : *la validation est possible.*
 non : *Ce sera demandé lors de l'épreuve. Renseignez-vous avant l'épreuve sur le Site Internet de l'UBB, Union of Belgium Bartenders, rue François Couteaux 46 I B-1090 BRUSSELS, + 32 (0)476 520 266 I F: +32 (0)2 223 41 44 I www.bar-ubb.be*

Code métier	Type de document	Version	Page
Barm1	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 2 sur 3



8. Avez-vous déjà rédigé une fiche technique de cocktail ?
 oui : *la validation est possible.*
 non : *Ce sera demandé lors de l'épreuve. Renseignez-vous avant l'épreuve sur le Site Internet de l'UBB, Union of Belgium Bartenders, rue François Couteaux 46 I B-1090 BRUSSELS, + 32 (0)476 520 266 I F: +32 (0)2 223 41 44 I www.bar-ubb.be*
9. Savez-vous calculer le coût d'un cocktail ?
 oui : *la validation est possible.*
 non : *Ce sera demandé lors de l'épreuve. Renseignez-vous avant l'épreuve.*
10. Avez-vous déjà créé ou adapté une carte de bar en fonction de contraintes données (thème d'une soirée, aliments à consommer, clientèle, etc. ?)
 oui : *la validation est possible.*
 non : *Ce sera demandé lors de l'épreuve. Renseignez-vous avant l'épreuve.*
11. Savez-vous conseiller le client par rapport à différents types de cocktails, spiritueux, apéritifs, vins, bières, boissons chaudes, allergènes?
 oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve.*
12. Connaissez-vous les verres, les dosages, les accompagnements adaptés aux différents types de boissons ?
 oui : *la validation est possible.*
 non : *c'est indispensable pour réussir l'épreuve.*
13. Connaissez-vous les règles de rangement et de remise en ordre du bar ?
 oui : *la validation est possible.*
 non : *cela vous sera demandé lors de l'épreuve.*

Pour réussir l'épreuve, il vous faut donc connaître les produits, les techniques et les procédures liées au métier de barman mais également avoir un sens du contact, du service et de la communication y compris dans une deuxième langue. Enfin, il faut faire preuve de dextérité et de professionnalisme et respecter les règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement en vigueur dans le métier.

Afin de vous aider à réussir l'épreuve au niveau des compétences linguistiques, nous avons créé un lexique français/néerlandais-anglais-allemand reprenant le vocabulaire et les expressions de base d'accueil et de service correspondant au niveau exigé par l'épreuve

Si vous estimez en avoir besoin, n'hésitez pas à demander au Centre de vous en fournir un.

Bonne chance et bonne continuation !

Code métier	Type de document	Version	Page
Barm1	Outil de positionnement	1.0 Doc Officiel	Page 3 sur 3



Avec le soutien du Fonds social européen

