



**Société nationale
des Meilleurs Ouvriers de France**

Organisatrice du concours national

« Un des Meilleurs Apprentis de France »

16 rue Saint-Nicolas - 75012 Paris

Tél. 0143423302

Courriel : concours-maf@mof.fr <http://www.meilleursouvriersdefrance.info>

Reconnue d'utilité publique par décret du 3 mars 1952

39^e CONCOURS

**« UN DES
MEILLEURS APPRENTIS
DE FRANCE »**

SESSION

2024

Promotion

Gérard GOUVERNAYRE

MOF Travail des Plastiques 1990

Merci de consulter régulièrement le site internet pour d'éventuelles modifications de sujets

Métier : Employé Barman

Code d'inscription à la spécialité : 334-11

Sujet du concours : Départemental Régional National

Responsable métier :

Christophe DAVOINE

MOF Barman 2015



Auteur du sujet :

Amélie BOULANGER

Professeur de Bar

CFA et Lycée

Rue BELLiard

75018 PARIS

Tel. : 06 68 78 56 26

boulanger.amelie76@gmail.com

Conditions d'admission au Concours MAF 2024

Extrait du règlement général

ADMIS

Les apprentis ou élèves en formation initiale et âgés de moins de 21 ans (nés après le 1^{er} Janvier 2003):

- D'un métier préparant un CAP - BEP ou un BAC PRO en 3 ans,
- D'un métier préparant une MC (Mention Complémentaire) après un CAP ou BAC PRO,
- Exceptionnellement, d'un métier préparant le BP Agricole du niveau 3.

Consulter le Règlement Général pour les métiers à dérogation

Toutes les inscriptions seront obligatoirement réglées par carte bancaire
Vous devrez impérativement renvoyer la fiche de pré-inscription que vous devez imprimer, au Président Délégué Départemental stipulé au bas de la fiche, dans un délai de 15 jours après votre inscription (celle-ci sera signée par les personnes concernées)

ATTENTION :

Si le règlement n'est pas réalisé, ainsi que la fiche non adressée, vous ne pourrez participer aux évaluations

NON ADMIS

Les élèves ou apprentis en formation :

- De Brevet Professionnel BP ou BTS
- « Bachelor »,

2

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Employé Barman	Code : 334-11
Sujet :	Départemental-Régional	Session : 2024

Consignes de sécurité

à porter à la connaissance des candidat-e-s avant l'épreuve :

Document de référence :

Sujet inspiré d'un établissement existant : www.lacoorniche-pyla.com

Carnet de Cocktail Contemporain : www.apeb-mcb.fr.

Autres documents :

Larousse des cocktails (Fernando CASTELLON)

Pratique du Bar et des cocktails (André JUTAN et Joël GUÉRINET)

Liste des sociétés et marques partenaires du concours 2023 :

Sous réserve :

Bacardi Martini France

Bruxo Mezcal Atisanal

Calvados Louis Dupont

Campari Académie

Champagne Duval-Leroy

Chartreuse Diffusion

Caraïbos – Bardinet – La Martiniquaise - Grandes Distilleries de Peureux – Garden party

Ecce Gusto

Eurolam

Giffard

Les nouvelles pailles

Marie Brizard Wine & Spirits

Monin sirops

Pagès - Védrenne

Pernod-Ricard

Ponthier

Rémy Cointreau

Schweppes Premium mixer

Spiriban

Teisseire - London Essence (Britvit)

Verjus du Siorac

ATTENTION : La liste des partenaires peut évoluer

Sociétés et marques partenaires :

La liste des sociétés et marques partenaires se trouve en *annexe 1*.

Liste de la matière d'œuvre, mise à disposition des candidats

Jus de citron jaune frais

Jus de citron vert frais

3

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Employé Barman	Code : 334-11
Sujet :	Départemental-Régional	Session : 2024

CHARTRE D'ENGAGEMENT

Le candidat s'engage à respecter les consignes de sécurité, d'hygiène ainsi que le règlement du concours.

Je soussigné(e)

Nom :

Prénom :

N° d'inscription :

Je reconnais avoir pris connaissance des documents, consignes et m'engage à les respecter.

J'autorise,

La prise de vue d'une ou plusieurs photos, vidéos, enregistrements me représentant, la diffusion et la publication de ces documents sur quelques supports que ce soient, dans le cadre du concours, Un des Meilleurs Apprentis de France, tant le jour du concours, qu'après, à titre gracieux, pour une durée illimitée, pour la promotion du dit concours.
Conforme au règlement du concours « Droit à l'image »

Date :

Signature :

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Employé Barman	Code : 334-11
Sujet :	Départemental-Régional	Session : 2024

LISTE DES MATÉRIELS MIS À DISPOSITION DES CANDIDATS

Quantité	Désignation matérielle	Marque type	Observations
	Jus de citron jaune frais		Lycée d'accueil
	Jus de citron vert frais		Lycée d'accueil
	Fruits, aromates pour décoration de la revisite		Lycée d'accueil
	Sticks	Partenaire	
	Pailles	Partenaire	
	Tous les produits partenaires		Annexe 1
	Liste des Cocktails à apprendre		Annexe 2
	Verrerie	Classique	

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

Désignation outillages, équipements et protections individuels	Observations
Mallette classique de barman	
Petit matériel de tranche	
Liteaux - torchons	
Tenue professionnelle propre et repassée non siglée	Cravate MCB autorisée
Bec verseur - poueur	Autorisé
Doseur, jigger	Uniquement autorisé pour la revisite du cocktail classique
Stylos à encre bleu ou noir	
Produits frais	Si nécessaire

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Employé Barman	Code : 334-11
Sujet :	Départemental-Régional	Session : 2024

SUJET MAF 2024

Les épreuves au niveau Départemental et Régional

- A. Test de verse
- B. Dégustation de produits à l'aveugle
- C. Réalisation de 2 cocktails contemporains en tirage au sort. La mise en situation professionnelle pour l'épreuve de commercialisation
Le candidat devra revisiter la recette d'un cocktail que l'on appellera « œuvre » contemporain sans changer l'alcool de base, réaliser sa fiche technique, l'élaborer et le commercialiser.
- D. Réalisation et commercialisation d'un cocktail contemporain revisité, ayant été créé et réalisé sur place
- E. Connaissances d'un produit partenaire

A. Test de verse

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

Nous ne tenons pas compte de la méthode de verse, seul le résultat final compte. La verse doit toutefois se faire en une seule fois. Il n'est pas possible de revenir sur un verre.

L'utilisation du bec verseur (pouler) est autorisée, des bouteilles remplies de 65 cl d'eau sont mises à la disposition du candidat pour cette épreuve. Les candidats apporteront leur « pouler ».

Les candidats pourront effectuer une « verse test » dans un support autre qu'un des verres de l'épreuve. Le test ne devra pas excéder 4 cl.

Doses : 1 cl, 2 cl, 3 cl, 4 cl, 8 cl

Purée : 4 cl

Temps :

15 minutes pour cet atelier.

Notation :

60 points sur l'atelier, décomposé en 10 points par verse et on retire 1 point par 0,5 centilitre d'écart.

Si la quantité versée est supérieure ou inférieure à la moitié de la quantité demandée, la note zéro sera attribuée à la verse (Ex : pour la dose 4 cl la note zéro sera attribuée pour une erreur de plus de 2 cl).

Interdiction :

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

Il est interdit de revenir compléter la verse d'un verre.

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Employé Barman	Code : 334-11
Sujet :	Départemental-Régional	Session : 2024

Il n'est pas autorisé de vider la bouteille de verse de plus de 4 cl lors de la phase de test.

B. Dégustation de produits à l'aveugle

Les candidats doivent reconnaître des produits typiques, composés de 5 produits et d'un cocktail. Les candidats ont la possibilité de déguster les produits.

Les cinq (5) produits sont fournis par nos partenaires.

Le cocktail doit être reconnu parmi ceux de la liste fournie en annexe du Carnet de Cocktails Contemporains, la liste des principaux ingrédients utilisés devrait être donnée. Le cocktail sera servi à température rafraîchie (sans glace) et sans décoration. Il ne sera pas obligatoirement servi dans son verre de service.

Temps :

15 minutes pour cet atelier

Notation :

60 points sur l'atelier.

10 points pour découverte complète ; pour obtenir cette note les candidats réalisent une analyse organoleptique juste et reconnaissent :

- La famille du produit (exemple : eau de vie)
- La sous famille (exemple : gin)
- Le nom du produit ou de la société partenaire (exemple : Bombay original/ Bacardi Martini France – Plymouth/ Pernod)

Si la découverte est partielle, il sera attribué 5 ou 3 points selon les réponses formulées par le candidat. Si la réponse de la famille est fautive (exemple : Liqueur au lieu d'Eau de vie), il sera attribué la note de 0 sur le produit.

Pour la reconnaissance du cocktail, le candidat devra reconnaître les ingrédients du cocktail fini, sans les doses (exemple : Bramble : gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, liqueur de mûre).

10 points si découverte complète.

5 ou 3 points si découverte partielle.

0 point réponse fautive, erreur sur la composition.

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Employé Barman	Code : 334-11
Sujet :	Départemental-Régional	Session : 2024

C. Réalisation de deux cocktails classiques contemporains et d'un cocktail revisité

Le candidat devra réaliser devant le jury composé d'un enseignant ou formateur et d'un professionnel, deux cocktails (un long drink et un short drink, chacun en deux exemplaires) issus du Carnet de Cocktails Contemporains (figurant en annexe 1) après tirage au sort.

Le Carnet de Cocktails Contemporains est disponible en téléchargement sur www.apeb-mcb.fr

Le cocktail revisité qui sera appelé « œuvre » sera réalisé à la suite des 2 cocktails contemporains. Le candidat se remettra en place et réalisera « l'œuvre » en 2 exemplaires.

La décoration du cocktail « œuvre » sera réalisée en office avant le passage du candidat pour la réalisation des 2 cocktails contemporains.

La fiche technique du cocktail « œuvre » sera réalisée en amont dans un salon à part.

Le jury notera également la fiche technique du cocktail « œuvre ».

Les produits des partenaires seront obligatoirement utilisés. Les autres produits seront mis à disposition par le centre.

La verrerie classique imposée est mise à disposition par le centre.

Les cocktails seront réalisés pour 2 personnes.

La verse sera libre, mais l'utilisation des jiggers est interdite. Les décorations seront déjà réalisées par le centre uniquement pour les 2 cocktails contemporains. (la décoration du cocktail revisité sera réalisé par le candidat)

Temps :

10 minutes pour se mettre en place et 5 pour le cocktail « œuvre »

5 minutes pour réaliser le cocktail short drink et 7 minutes pour réaliser le cocktail long drink, idem pour le cocktail « œuvre »

15 minutes pour réalisation de la décoration du cocktail « œuvre » x2

15 minutes pour la mise en place et la réalisation du cocktail « œuvre »

Notation :

120 points (Cocktails contemporains)

60 points (Cocktail « œuvre ») +FT

2 jurys indépendants par candidat comprenant, de préférence, un professionnel et un formateur ou enseignant. On réalisera la moyenne des deux notes. Les cocktails ne seront pas dégustés, la note correspond unique à la phase de réalisation.

Pour le cocktail « œuvre », la réalisation et la fiche technique seront notées ensemble.

La dégustation sera notée lors de la commercialisation.

Le candidat ne connaissant pas la recette d'un cocktail pourra demander la fiche technique de celui-ci, la note sera alors divisée par 2.

Interdiction :

Avoir la fiche technique, si demandée par le candidat, la note sera divisée par 2.

Le flair n'est pas accepté.

Utilisation du jigger interdite.

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Employé Barman	Code : 334-11
Sujet :	Départemental-Régional	Session : 2024

D. Commercialisation à partir d'un cocktail Contemporain revisité

Le candidat devra effectuer devant le jury une commercialisation à partir d'un cocktail contemporain revisité « œuvre » qui sera réalisé pour 2 personnes lors de l'épreuve pratique des cocktails contemporains.

Mise en situation :

Vous êtes employé en tant que barman dans un bar à cocktails tendance d'une grande ville française (proche de votre centre d'évaluation).

Des clients sont installés dans le salon de votre bar et vous ont demandé de revisiter un cocktail classique de la liste des cocktails contemporains.

Cette épreuve n'est pas à envisager comme une interrogation de technologie, mais plutôt la mise en avant des aptitudes commerciales du candidat, ainsi que sa connaissance générale des produits (partenaires). Elle doit permettre aux candidats de montrer leur capacité, à apporter des conseils pertinents et leur professionnalisme.

Le candidat devra créer un univers en relation avec la mise en situation donnée dans lequel le jury pourra se projeter.

Avant l'épreuve :

Tous les candidats seront réunis dans une salle où ils auront accès à tous les produits afin de pouvoir composer revisité le cocktail contemporain selon la mise en situation donnée.

Il y aura un tirage au sort d'un cocktail contemporain au préalable afin que l'équité entre tous les candidats soit préservée.

Le candidat aura 20 minutes pour réaliser la fiche technique de son cocktail revisité, il ne devra pas changer l'eau de vie de base, ne devra pas oublier de prévoir une décoration et lui donner un nom.

Le candidat devra réaliser son twist à la suite de l'épreuve pratique des cocktails contemporains.

La réalisation de la décoration se fera en office juste avant le passage à l'épreuve pratique des cocktails contemporains (15min).

Temps :

5 minutes pour la réalisation de la décoration

5 minutes de préparation afin de prendre connaissance de la mise en situation (Rappel de la mise en situation).

15 minutes de commercialisation maximum.

Notation :

60 points commercialisation

40 points de dégustation

Seront évalués : les savoir-être, la réponse à une objection, la capacité à conseiller les clients, le professionnalisme, la commercialisation et la pertinence du cocktail (goût, équilibre, visuel).

Interdiction :

Avoir des notes

Ne pas intégrer de produits non-partenaires.

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Employé Barman	Code : 334-11
Sujet :	Départemental-Régional	Session : 2024

E. Connaissance d'un produit partenaire

Le candidat devra répondre aux questions du jury, questionnaire établi par l'organisation. Tant que le temps n'est pas écoulé, le candidat peut revenir sur ses réponses. Le jury pourra ainsi revenir plusieurs fois sur une question si le candidat est en difficulté.

Les questions porteront sur les généralités, la législation du produit, mais aussi sur les dates clés, historique de la société – partenaire.

Le produit aura été choisi par les membres de la commission. Il sera identique pour l'ensemble des candidats de la région.

Temps :

10 minutes pour répondre à 20 questions posées par le jury.

Notation :

20 points

Interdiction :

Avoir des notes

Liste des produits

Produits
Les ABV – Les vermouths- Les Quinquinas
Le Calvados
Les liqueurs
La Téquila
Les jus de fruits
Le gin
La vodka
L'Armagnac
Le Cognac
Les sirops. Les boissons gourmandes
Les ABA – Les gentianes – Bitters-Anisés
Les VDN-VDL
Les purées de fruits
Le Champagne
Les rhums
Les whiskies

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Employé Barman	Code : 334-11
Sujet :	Départemental-Régional	Session : 2024

Annexe 1 : SOCIÉTÉS ET MARQUES PARTENAIRES

Chartreuse Diffusion	Bacardi Martini	Calvados Dupond
Chartreuse verte Chartreuse jaune Liqueur de noix Elixir végétal Gentiane	Vodka Grey Goose Poire Vermouth Rubino Vermouth Ambrato Gin Bombay Sapphire Liqueur St Germain Barcardi 4 ans Téquila Patron Cachaça Leblon Martini Floréale blanc Martini vibrante rouge	Calvados Dupond Cidre Dupond Pommeau de Normandie Liqueur de calvados
Rémy Cointreau	Campari Academy	Rhum Clément
Cointreau Whisky Bruichladdich the classic laddie Cognac VSOP Gin Botanist Rhum Mount Gay	Apérol Campari Gin Bulldog Cognac Courvoisier Bourbon Marker's Mark Grand Marnier Rhum Appleton Estate Whisky Highland Park Vodka Skyy	Rhum Clément vieux Rhum Clément canne bleue Rhum Clément blanc Shrubb
Joseph Cartron	Monin	Giffard
Liqueur Apricot Brandy Liqueur d'Amaretto Liqueur de café Liqueur de bergamote Liqueur de Grenade Liqueur de mangue Liqueur de Gingembre Crème de Cassis Vermouth blanc Vermouth rouge	Lime juice cordial Paragon cordial de baie de timur Concentré de thé blanc Sirop de vanille Sirop de sucre de canne Sirop de mûre Sirop de cannelle Sirop Citronnelle Sirop de Grenadine Sirop lavande Sirop Jasmin Sirop noisette	Liqueur d'Amaretto Liqueur de Sureau Liqueur de sour apple Liqueur de Vanille Liqueur Ananas Liqueur de Marasquin Liqueur de fruit de la passion Liqueur piment d'espellette Liqueur de mûre Menthe pastille

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Employé Barman	Code : 334-11
Sujet :	Départemental-Régional	Session : 2024

Marie Brizard	Vedrenne	Schweppes
Sucre de canne Chocolat royal Essence poivre Séchuan Essence Romarin Essence de jasmin Liqueur de sureau Liqueur de Falernum Liqueur poire william Liqueur Yuzu Anisette	Supercassis 20 % Salers Noyau de Poissy Liqueur de Mûre Liqueur de Marasquin Liqueur de pêche Liqueur de Rose Liqueur d'abricot Liqueur de pastèque Birlou	Schweppes Hibiscus Schweppes ginger ale Schweppes ginger beer Schweppes pink pepper Schweppes lavender et orange blossom
Pernod Ricard	Ponthier	Caraibos /Garden Party
Rhum Havana Club 7 ans Vodka Absolut Lime Téquila Altos Blanco Lillet blanc Lillet rosé Gin Acme Ceder's Wild Hitalicus Rhum Clan spicy carabeen Suze Ricard Vida Del Maguey Suze tonic 0	Purée de citron jaune Purée de poivron jaune Purée de betterave Purée de abricot Purée de melon Purée de bergamotte Purée passion Purée de citron vert Purée d'ananas Purée de cranberry Purée pêche	Jus de maracuja Jus de pomme Jus de mangue Jus d'ananas Jus de cranberry jus d'orange Jus de tomate Jus de pamplemousse Spray Garden Party : Poivre de siltimur, concombre, lavande, thym Liqueur : carotte, olive noire, poivron rouge, thym, coriandre
Domaine Siorac	Teisseire/London Essence	Casa Santa, Bruxo
Verjus du Périgord Vin blanc sec Tradition Vin blanc moelleux Tradition	Sirop d'orgeat Sirop de framboise Sirop de miel Sirop de rhubarbe Sirop de plante basilic Sirop de sucre de canne Sirop de cactus Sirop pomme verte Sirop de rose Sirop de concombre Purée de fraise Purée de framboise	Mezcal Bruxo X Mezcal Bruxo 1 Mezcal Bruxo 2

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Employé Barman	Code : 334-11
Sujet :	Départemental-Régional	Session : 2024

London essence	Champagne Duval-Leroy
Pomelo & pink pepper tonic Eau tonic orange sanguine et fleur de sureau Pêche blanche et au jasmin Ananas rôti Limonade artisanale	Champagne cuvée Brut Duval-Leroy

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Employé Barman	Code : 334-11
Sujet :	Départemental-Régional	Session : 2024

Annexe 2 : LISTE DES COCKTAILS DU CONCOURS

DIRECT			
1	Black Russian	9	Champagne Cocktail
2	Bourbon Old Fashioned	10	Mojidos (stick/paille)
3	Caïpirinha (paille)	11	Mojito (stick/paille)
4	Negroni	12	Tampico
5	Bramble (stick/paille)	13	Ti punch Contemporain
6	Summit (paille)	14	Tequila Sunrise (stick/paille)
7	Americano (paille)	15	Spritz Veneziano (stick)
8	Bloody Mary (stick/paille)		

SHAKER			
16	Amaretto Sour (old fashioned)	26	Red Lion
17	Bacardi Cocktail	27	Scotch Sour (verre à cocktail)
18	Bronx	28	Side Car
19	Corpse Reviver 2	29	Barbottage
20	Cosmopolitan	30	Bonneveine (stick/paille)
21	Daiquiri	31	Clin d'oeil (stick/paille)
22	Hemingway Special	32	French 75
23	Last Word	33	Pina Colada
24	Margarita	34	Sunset Boulevard (stick/paille)
25	Paradise		

VERRE A MÉLANGE			
35	Dry Martini	39	Présidente
36	Tequini	40	Martinez
37	Vodkatini	41	Roselin
38	Manhattan		

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Employé Barman	Code : 334-11
Sujet :	Départemental-Régional	Session : 2024

TABLEAU D'ÉVALUATION

Épreuve	Détails	Points	Observations
	Technique Cocktails contemporains	120	
Réalisation technique contemporains	Technique Cocktail revisité	60	
	Fiche technique fournie	Note /2	Par cocktail
	Erreurs de recette produit ou déco	-30	Par cocktail
	Manque de matériel	-5	Par cocktail
	Annonce fausse de la recette	-10	Par cocktail
	Technique non adaptée	-10	
	Temps	-1/30''	
	Tenue non réglementaire	-5	Par cocktail
	Hygiène	-5	Par cocktail
	Mauvaise gestuelle	-20	Par cocktail
	Total	180	
Dégustation à l'aveugle	Produit N°1	10	Les produits dégustés sont des produits fournis par nos partenaires. Le cocktail fini est un cocktail du Carnet de Cocktails Contemporains
	Produit N° 2	10	
	Produit N°3	10	
	Produit N°4	10	
	Produit N°5	10	
	Produit fini cocktail	10	
		Total	
Test de verse	1 cl	10	La verse se fera dans 6 contenants de taille et de contenances différentes
	2 cl	10	
	3 cl	10	
	4 cl	10	
	8 cl	10	
	4 cl de purée en squeeze bottle	10	
		Total	
Commercialisation et dégustation	Commercialisation	60	
	Dégustation	40	
	Non respect de l'EDV	-30	
	Oublier de donner un nom au cocktail	-10	
		Total	100
Connaissance produits			
		Total	20
TOTAL GÉNÉRAL		420	

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Employé Barman	Code : 334-11
Sujet :	Départemental-Régional	Session : 2024