

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**  
**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT**  
**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE D'ENSEIGNEMENT**

**Gestion du bar**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION**

<p><b>CODE : 411504U21D1</b> <b>CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401</b> <b>DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</b></p>
---

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du,**  
**sur avis conforme du Conseil général**

# Gestion du bar

## ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

### 1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

#### 1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité d'enseignement doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

#### 1.2. Finalités particulières

Cette unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant pour la gestion du bar :

- ◆ d'enregistrer, d'établir les commandes et de vérifier le stock ;
- ◆ d'établir la note et de l'encaisser ;
- ◆ de participer à l'élaboration de la carte.

### 2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

#### 2.1. Capacités

##### **Pour l'UE « Boissons simples et composées chaudes et froides »**

*en disposant du matériel et des produits adéquats,*

*en effectuant la préparation et le rangement de la zone de travail,*

*en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,*

*au départ d'une situation pratique significative,*

*en tenant compte, pour l'organisation de l'épreuve, des éléments critiques de contexte se trouvant dans le profil d'évaluation en annexe :*

- *la mise en situation (contexte),*
- *la complexité (le niveau de difficulté),*
- *l'autonomie,*
- *le temps de réalisation,*
- *les conditions de réalisation,*

*en tenant compte des critères et des indicateurs globalisants incontournables se trouvant dans ce même profil d'évaluation,*

réaliser les tâches suivantes :

- ◆ réaliser un service de boissons simples et composées chaudes et froides en effectuant :
  - ◆ la mise en place du bar : changement d'un fût de bière - réassort des frigos - vérification de la verrerie et de la vaisselle - mise en place des apéritifs de base, des spiritueux de base et accompagnements,

- ◆ l'accueil des clients<sup>1</sup>,
- ◆ la prise des commandes des boissons (1 vente suggestive),
- ◆ le service d'un apéritif simple et d'un apéritif composé,
- ◆ le service d'une boisson sans alcool,
- ◆ le service d'une bière,
- ◆ le service d'un vin,
- ◆ le service d'un spiritueux,
- ◆ le service de la boisson du jour,
- ◆ le service d'une boisson chaude,
- ◆ le service d'un café selon la méthode Barista,
- ◆ la remise en ordre.

### **Pour l'UE « Cocktails »**

*en disposant du matériel et des produits adéquats,*

*en effectuant la préparation et le rangement de la zone de travail,*

*en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,*

*au départ d'une situation pratique significative,*

*en tenant compte, pour l'organisation de l'épreuve, des éléments critiques de contexte se trouvant dans le profil d'évaluation en annexe :*

- *la mise en situation (contexte),*
- *la complexité (le niveau de difficulté),*
- *l'autonomie,*
- *le temps de réalisation,*
- *les conditions de réalisation,*

*en tenant compte des critères et des indicateurs globalisants incontournables se trouvant dans ce même profil d'évaluation,*

réaliser les tâches suivantes :

- ◆ réaliser le service des cocktails :
  - ◆ la mise en place du bar : ambiance adaptée, réassort des frigos, vérification de la verrerie et de la vaisselle, mise en place des produits spécifiques aux cocktails et accompagnements,
  - ◆ l'accueil des clients,
  - ◆ la prise des commandes des boissons (1 vente suggestive),
  - ◆ le service d'un cocktail sans alcool, méthode au choix du candidat,
  - ◆ le service d'un cocktail en direct,
  - ◆ le service d'un cocktail en verre à mélange,
  - ◆ le service d'un cocktail du jour au shaker,
  - ◆ la remise en ordre.

---

<sup>1</sup> Hormis les compétences en seconde langue

## 2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement « **Cocktails** », n° de code 411502U21D1, classée dans l'enseignement secondaire supérieur de transition et attestation de réussite de l'unité d'enseignement « **Boissons simples et composées chaudes et froides** », n° de code 4115011U21D1, classée dans l'enseignement secondaire supérieur de transition.

## 3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

**Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable :**

*dans le respect des tableaux annexés (COPROFOR 04 du SFMQ),*

*en disposant du matériel et des produits adéquats,*

*en effectuant la préparation et le rangement de la zone de travail,*

*en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,*

*au départ d'une situation pratique significative,*

*en tenant compte, pour l'organisation de l'épreuve, des éléments critiques de contexte se trouvant dans le profil d'évaluation en annexe :*

- *la mise en situation (contexte),*
- *la complexité (le niveau de difficulté),*
- *l'autonomie,*
- *le temps de réalisation,*
- *les conditions de réalisation,*

*en tenant compte des critères et des indicateurs globalisants incontournables se trouvant dans ce même profil d'évaluation,*

de réaliser les tâches suivantes :

- ◆ rédiger et présenter une carte de bar ;
- ◆ rédiger la fiche technique d'un cocktail de la carte :
  - ◆ les produits,
  - ◆ la méthode,
  - ◆ le prix de revient/prix de vente,
  - ◆ la justification des prix.

**Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :**

- ◆ le niveau d'aisance et de qualité du contact,
- ◆ le niveau d'aisance et de qualité des gestes professionnels,
- ◆ le niveau d'organisation et des méthodes de travail,
- ◆ le degré de créativité du cocktail, de la fiche technique et de la carte de bar.

#### 4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

*au départ d'une situation professionnelle réelle « pratique » : carte déterminée par les évaluateurs, carte de bar comprenant des boissons simples, composées et 10 cocktails classiques internationaux,*

*en disposant du matériel, des consommables (matières premières) et de l'équipement nécessaires au bar,*

*en utilisant le vocabulaire technique adapté de la spécialité,*

*dans le respect des consignes, des réglementations en vigueur, des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement,*

*en vue de développer des compétences de communication,*

*en toute autonomie d'exécution des tâches dans le respect du timing, des bonnes pratiques d'hygiène et du R.O.I. de l'établissement,*

*en vue de développer une autonomie de décision et d'exécution.*

##### 4.1 Gestion du bar : technologie

- ◆ d'expliquer l'enregistrement, l'établissement des commandes et la vérification du stock :
  - de justifier l'utilisation du matériel spécifique à l'enregistrement des commandes ;
  - d'expliquer les différents bons de commande ;
  - de déterminer l'état du stock du jour ;
  - d'expliquer l'inventaire/le cahier de cave ;
  - d'expliquer les techniques d'inventaire ;
  - de s'approprier les logiciels de commande et de gestion des stocks ;
  - d'expliquer les fiches de stock ;
  - d'utiliser l'outil informatique ;
  - de déterminer la périodicité de l'inventaire ;
- ◆ d'expliquer l'établissement de la note et l'encaissement :
  - d'établir les tarifs des boissons ;
  - d'exploiter les logiciels ;
  - de justifier les bons de commande ;
  - d'appliquer les opérations fondamentales et la règle de 3 ;
  - de déterminer et d'appliquer les taux de TVA ;
  - de citer les modes de paiement ;
- ◆ de participer à l'élaboration de la carte :
  - d'utiliser l'outil informatique et les outils de communication ;
  - de se documenter en consultant des sources d'inspiration diverses:
    - produits en vogue,
    - demandes des clients,
    - salons, foires, visites de producteurs, formations, littérature, voyages,...
  - de prévoir l'utilisation des produits locaux et de saison ;

- de caractériser les bars à thèmes ;
- de déterminer le rapport qualité/prix des produits ;
- d'expliquer l'équilibre d'une carte ;
- de justifier la rentabilité des produits ;
- de structurer la carte : clarté, lisibilité, innovation ;

#### **4.1 Gestion du bar : travaux pratiques**

- ◆ d'enregistrer, d'établir les commandes et de vérifier le stock :
  - de paramétrer la caisse en fonction des boissons à servir ;
  - de surveiller l'état du stock des différentes boissons ;
  - de signaler au responsable lorsque des boissons risquent de manquer ;
  - d'utiliser les documents de gestion (fiches et/ou fichiers de stock) ;
  - de réaliser l'inventaire du matériel et des produits du bar ;
  - d'utiliser les outils informatiques et les outils de communication ;
  - d'établir les bons de commande ;
  - de transmettre les commandes ;
  - d'effectuer le suivi de la commande ;
- ◆ d'établir la note et l'encaisser :
  - d'associer les prix aux consommations ;
  - d'utiliser le système de l'établissement ;
  - de rédiger la note par écrit ;
  - d'établir la facture ;
  - d'établir la souche TVA ;
  - d'adapter la présentation de la note selon l'établissement ;
  - de vérifier la justesse de l'addition ;
  - de consulter son supérieur en cas d'interrogation ;
  - d'utiliser les différentes possibilités de règlement ;
  - de transférer la note au service facturation de l'établissement ;
  - de rendre la monnaie, le cas échéant ;
  - d'anticiper les éventuels problèmes ;
  - d'utiliser l'écoute active ;
  - de gérer les problèmes relevant de la compétence du barman ;
  - de faire appel le cas échéant au supérieur ;
- ◆ de participer à l'élaboration de la carte :
  - de réaliser l'inventaire du matériel et des produits du bar ;
  - d'utiliser les outils informatiques et les outils de communication ;
  - d'adapter la carte en fonction du type de bar ;
  - de se tenir informé des tendances ;
  - d'être réceptif aux demandes ;

- de faire preuve d'innovation, de créativité dans la conception de la carte ;
- d'évaluer la rentabilité des produits et des nouvelles compositions ;
- d'écouler les produits non rentables en faisant preuve de créativité ;
- de tester les nouvelles compositions.

## 5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

## 6. CHARGE(S) DE COURS

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du présent dossier pédagogique.

## 7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

<b>7.1. Dénomination des cours</b>	<b>Classement des cours</b>	<b>Code U</b>	<b>Nombre de périodes</b>
Gestion du bar : technologie	CT	B	12
Gestion du bar : travaux pratiques	PP	L	20
<b>7.2. Part d'autonomie</b>		P	8
<b>Total des périodes</b>			<b>40</b>

## Profil d'évaluation

Dépôt ChaCA 01/03/2013

# BARMAN / BARMAID

Les métiers décrits par le S.F.M.Q. sont accessibles aux hommes et aux femmes, selon les directives légales en la matière. Afin de faciliter la lecture, les métiers sont désignés par le genre grammatical masculin dans la suite du document.

## UAA4 : Gérer le bar (commande, carte, thèmes, caisse)

### SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA4 :

#### Éléments critiques de contexte :

- **Tâches :**
  - Rédiger et présenter une carte de bar
  - Rédiger la fiche technique d'un cocktail de la carte :
    - Les produits
    - La méthode
    - Le prix de revient/prix de vente
    - La justification des prix
- **Mise en situation :**
  - Situation réelle « pratique » - Epreuve individuelle
- **Complexité :**
  - Carte déterminée par les évaluateurs
  - Carte de bar comprenant des boissons simples, composées et 10 cocktails classiques internationaux
- **Autonomie :**
  - Autonomie d'exécution des tâches dans le respect du timing, des bonnes pratiques d'hygiène et du R.O.I. de l'établissement.
- **Temps de réalisation :**
  - A fixer par les OEF
- **Conditions de réalisation :**
  - cf. profil d'équipement



**CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. :**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1</b> : Adéquation de la carte proposée	1.1 La rédaction de la carte tient compte des contraintes	....
	1.2 Le contenu de la carte est maîtrisé, cohérent et justifié	....
<b>Critère 3</b> : Adéquation de la fiche technique	2.1 La fiche technique est complète	....
	2.2 La fiche technique est correcte	....

Remarque :

*Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :*

- *un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,*
- *la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.*

*Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.*

*cf. fiche outil COPROFOR-04.*