

Première partie : CONNAISSANCE des PRODUITS. (coef. 4)

1/. Expliquez les termes ci-dessous (10 points soit 5 x 2 points)

| | |
|-------------|---|
| DEGORGEMENT | Opération consistant à expulser le dépôt (levures) lors d'une vinification en Méthode champenoise ou méthode traditionnelle. |
| MUSELET | Fil de fer permettant de maintenir le bouchon et la plaque de muselet sur les bouteilles de vin mousseux et de Champagne. |
| ANGOSTURA | Marque commerciale d'un bitter alcoolisé (44% vol) à base de Rhum. |
| TAWNY | Type de Porto de couleur rouge tuilé, non millésimé et vieillit en fût. |
| QUINQUINA | Variété d'arbre de la Cordillère des Andes dont l'écorce donne la quinine. Entre dans la composition de nombreux Apéritifs à Base de Vin (Byrrh, Ambassadeur, Dubonnet, St Raphaël). |

2/. Précisez le pays d'origine des différentes liqueurs ci-dessous (7 points)

| | |
|----------------------|----------|
| AMARETTO | ITALIE |
| CHERRY PETER HEERING | DANEMARK |
| DRAMBUIE | ECOSSE |
| BAILEY'S | IRLANDE |
| KAHLUA | MEXIQUE |
| SOUTHERN COMFORT | USA |
| MANDARINE IMPERIALE | BELGIQUE |

3/. Les ANISES (5 points)

| | | |
|--|---------|--|
| Citez un alcool anisé produit en (3 points) | | Quelle boisson anisée est interdite en France ? (1 point) ➤ L'ABSINTHE |
| GRECE | OUZO | |
| ITALIE | SAMBUCA | Qu'est-ce que l'ANETHOLE ? (1 point) ➤ Essence d'anis extraite par distillation de plantes au goût anisé (anis vert, anis étoilé, fenouil, cerfeuil). |
| TURQUIE | RAKI | |

| | | | | |
|---|----------------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|
| Groupement inter académique II | | Session 2002 | Code | |
| Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN | | | | |
| Intitulé de l'épreuve E.P.2 TECHNOLOGIE | | | | |
| Type CORRIGÉ | Facultatif : date et heure | Durée 3 heures | Coefficient 10 | N° de page / total C 1/10 |

4/. Les EAUX de VIE : définition d'une eau de vie (2 points)

Alcools résultant de la distillation de produits de base fermentés.

5/. Expliquez sommairement le principe de la distillation des eaux de vie (3 points)

La distillation des eaux de vie consiste à CHAUFFER un produit fermenté dans un alambic, recueillir les vapeurs d'alcool, puis les condenser en les refroidissant.

6/. Quelle est la température d'ébullition de l'alcool ? (1 point)

78,4°C

7/. L'alambic charentais ou à repasse (3 points)

| Nom de l'élément | Fonction / définition |
|-----------------------|--|
| Le CHAPITEAU | Partie de l'alambic qui recueille les vapeurs d'alcool. Cet élément est situé au-dessus de la chaudière. |
| Le CHAUFFE-VIN | Elément facultatif de l'alambic permettant une économie d'énergie en réduisant le temps de chauffe. |
| SERPENTIN | Partie terminale de l'alambic dans laquelle les vapeurs d'alcool sont refroidies afin de passer de l'état gazeux à l'état liquide |

8/. Complétez le tableau ci-dessous (10 points soit 1 point par réponse exacte)

| Produit | PAYS d'origine | Région de production |
|----------------|-----------------|------------------------|
| BOURBON | U.S.A. | KENTUCKY |
| TEQUILA | MEXIQUE | Etat de JALISCO |
| BENEDICTINE | FRANCE | NORMANDIE |
| PORTO | PORTUGAL | Vallée du DOURO |
| MARSALA | ITALIE | SICILE |
| MACVIN | FRANCE | JURA |

| | | | | |
|---|----------------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|
| Groupement inter académique II | | Session 2002 | Code | |
| Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN | | | | |
| Intitulé de l'épreuve E.P.2 TECHNOLOGIE | | | | |
| Type CORRIGÉ | Facultatif : date et heure | Durée 3 heures | Coefficient 10 | N° de page / total C 2/10 |

9/. Le Scotch Whisky : expliquez les termes ci-dessous (10 points soit 5x2 points)

| | |
|-------------|---|
| TOURBE | Matière compacte d'origine végétale. Est utilisée lors du séchage de l'orge Germée, et donne ainsi au Whisky de malt son goût de tourbe. |
| WASH | Liquide légèrement alcoolisé résultant de la fermentation du Wort (sorte de moût de céréales) lors de la fabrication du Whisky. WASH ou BEER. |
| ISLAY | Ile écossaise située à l'ouest de l'Ecosse. On produit sur cette île des Scotch Whiskies de Malt très tourbés et iodés. |
| BLEND | Type de whisky issu d'un assemblage |
| SINGLE CASK | Whisky produit dans une seule distillerie et aussi d'un seul fût. |

10/. La torréfaction du café (8 points)

Lors de la torréfaction, le grain de café subit de nombreuses transformations chimiques et physiques. Complétez le tableau

| Questions | Réponses |
|---|--------------------------------------|
| Quelle est la durée moyenne d'une torréfaction par méthode traditionnelle ? (1point) | 20 minutes |
| Quel temps de chauffe minimal est-il nécessaire pour faire apparaître les arômes ? (1 point) | 10 minutes |
| Quel est le nom donné au phénomène d'apparition des arômes lors de la torréfaction ? (2 points) | La réaction de MAILLARD |
| Quelle est la conséquence de la torréfaction sur le poids du grain ? (2 points) | Il perd 20% de son poids |
| Quelle est la conséquence de la torréfaction sur le volume du grain ? (2 points) | Il augmente son volume de 60% |

11/. Quel est le pays le plus grand producteur au Monde ?... (2 points)

- pour le café : **le BRESIL**
- pour le thé : **l'INDE**

12/. Indiquez le pays d'origine des thés ou cafés ci-dessous (6 points)

| | | |
|--|----------------------------|------------------------------|
| Groupement inter académique II | Session 2002 | Code |
| Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN | | |
| Intitulé de l'épreuve E.P.2 TECHNOLOGIE | | |
| Type CORRIGÉ | Facultatif : date et heure | Durée 3 heures |
| | | Coefficient 10 |
| | | N° de page / total C 3/10 |

| CAFES | Origine | THES | Origine |
|---------------|-----------------------------|------------|--------------|
| Blue Mountain | JAMAIQUE | Darjeeling | INDE |
| Moka Sidamo | ETHIOPIE | Assam | INDE |
| Bonifieur | GUADELOUPE France | Yunnan | CHINE |

13/. Quels sont les deux seuls cépages pouvant être utilisés pour élaborer un Champagne « Blanc de Noirs » ? (2 points).

Le PINOT NOIR et le PINOT MEUNIER

14/. Questions autour du Rhum (5 points)

| Questions | Réponses |
|---|---|
| Qu'est-ce que le Rhum Paille ? (2 points) | Rhum agricole légèrement doré ayant subi un court passage en fût. |
| Qu'appelle t-on Grappe Blanche ? (1 point) | C'est un Rhum blanc Agricole. |
| Quelle est la durée minimale de vieillissement pour un Rhum vieux ? (1 point) | 3 ans au minimum. |
| Connaissez -vous une A.O.C. pour le Rhum ? Si oui, laquelle ? (1 point) | Oui, le Rhum Agricole de MARTINIQUE AOC. |

15/. La vinification en rouge (6 points)

1 point par étape bien placée

1. vendanges
2. foulage égrappage
3. cuvaision fermentation alcoolique
4. soutirage du vin de goutte
5. pressurage
6. élevage vieillissement

| | | | | |
|---|----------------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|
| Groupement inter académique II | | Session 2002 | Code | |
| Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN | | | | |
| Intitulé de l'épreuve E.P.2 TECHNOLOGIE | | | | |
| Type CORRIGÉ | Facultatif : date et heure | Durée 3 heures | Coefficient 10 | N° de page / total C 4/10 |

Deuxième partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (coef. 4)

1/. A partir des seuls produits de la liste ci-dessous, vous pouvez réaliser quatre cocktails classiques .
Indiquez leur nom puis les ingrédients nécessaires à leur confection (8 points soit 4 x 2).

Produits : jus de citron, sucre semoule, cerises à l'eau de vie, vermouth italien, Amaretto, Scotch Whisky, liqueur de Scotch Whisky.

| Nom du cocktail | Scotch sour | Rusty nail | Rob Roy | God father |
|-----------------|--|---|--|---------------------------|
| Ingrédients | Sucre Jus de citron Scotch Whisky Cerise à l'eau de vie | Scotch whisky Liqueur de Scotch Whisky | Angostura bitter Vermouth italien Scotch whisky Cerise eau de vie | Amaretto Scotch whisky |

2/. Les familles de cocktails : complétez le tableau (15 points)

| Famille de cocktails | Technique de mélange | Short drink ou Long drink | verrerie | composants | décoration |
|----------------------|----------------------|---------------------------|--------------------|---|---------------------------------|
| FIZZES | shaker | LONG | Tumbler sans glace | Sucre semoule Jus de citron Eau de vie Soda (2) | sans |
| COLLINS | Direct au verre | LONG | Tumbler avec glace | semoule Jus de citron Eau de vie Soda (2) | Citron Cerise à l'eau de vie |
| SOURS | shaker | SHORT | Verre à cocktail | semoule Jus de citron Eau de vie (1,5) | sans |
| | 3 pts | 3 pts | 3 pts | 5,5 pts | 0,5 pt |

| | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------|----------|-------------|--------------------|
| Groupement inter académique II | | Session | Code | |
| | | 2002 | | |
| Examen et spécialité | | | | |
| MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN | | | | |
| Intitulé de l'épreuve | | | | |
| E.P.2 TECHNOLOGIE | | | | |
| Type | Facultatif : date et heure | Durée | Coefficient | N° de page / total |
| CORRIGÉ | | 3 heures | 10 | C 5/10 |

3/. Indiquer à quelle famille sont rattachés chacun des cocktails ci-dessous (3 points)

GIN TONIC : **HIGHBALL**
 JACK ROSE : **DAISIES**
 B. and B. : **AFTER DINNER**

4/. Indiquer les éléments de décoration pour chaque cocktail (10 points)

| Americano | Pina colada | Garibaldi | Gibson | Dry Martini | Florida | Mint Julep |
|---|---|------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--|
| Demi tranche Orange et citron (2) | Ananas Cerises à l'eau de vie (2) | Demi tranche d'orange (1) | 2 petits oignons au vinaigre (1) | Olive verte ou zeste de citron (1) | Brochette de fruits de saison (1) | Cerise à l'eau de vie Menthe fraîche (2) |

5/. Connaissance des cocktails classiques, compléter le tableau (24 points)

| cocktail | Long d. ou Short d. | technique de mélange | verrerie | Composition en dixièmes | décoration ou finition |
|-----------------|---------------------|----------------------|------------------|--|------------------------|
| Margarita | short | Shaker | Verre à cocktail | 1/10 jus de citron 3/10 Cointreau 6/10 Tequila | Verre givré au sel fin |
| Rose | short | Verre à Mélange | Verre à cocktail | 6/10 vermouth dry 2/10 Kirsch 2/10 cherry brandy | Cerise à l'eau de vie |
| Negroni | Long | Direct Au verre | Tumbler | 3/10 vermouth italien 3/10 bitter campari 4/10 gin | Demi-tranche d'orange |
| Singapore Sling | long | shaker | tumbler | 2/10 jus de citron 4/10 cherry brandy 4/10 gin | Compléter de soda |
| | (4) | (4) | (4) | (4 fois 2 points) | (4) |

| | | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------|---------|----------|-------------|--------------------|
| Groupement inter académique II | | Session | 2002 | | Code |
| Examen et spécialité | | | | | |
| MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN | | | | | |
| Intitulé de l'épreuve | | | | | |
| E.P.2 TECHNOLOGIE | | | | | |
| Type | Facultatif : date et heure | | Durée | Coefficient | N° de page / total |
| CORRIGÉ | | | 3 heures | 10 | C 6/10 |

6/. Gestion appliquée (20 points)

6.1/ Pour certains produits figurant à la carte du bar, vous devez compléter le cahier des dosages (12 points)

| Produits | unité | Prix Unitaire H.T. | Dosage CARTE | Nombre de doses* par Bt | Coût matières 1 dose | Prix vente H.T. 1 dose | C.A.H.T. théorique par Bt |
|----------|--------|--------------------|--------------|-------------------------|----------------------|------------------------|---------------------------|
| Martini | 100 cl | 6,58 | 6 cl | 16 | 0.39 | 2,74 | 43.84 |
| Pernod | 100 cl | 11,91 | 3 cl | 33 | 0.36 | 4,27 | 140.91 |
| Cognac | 70 cl | 10,27 | 4 cl | 17 | 0.59 | 5,33 | 90.61 |
| Porto | 75 cl | 4,11 | 7 cl | 10 | 0.38 | 2,74 | 27.40 |

(4 pts)

(4 pts)

(4 pts)

- **Attention ! pour le nombre de doses par bouteille, pas de décimale, arrondir au nombre entier inférieur.**

6.2/ Un contrôle ponctuel est effectué sur le produit « Pernod ». Sur la période prise en compte, les données sont les suivantes :

Stock début de période : 50 cl

Réapprovisionnement : 2 bouteilles

Stock fin de période : 80 cl

- ♦ Indiquez (en cl) quel a été le volume consommé sur cette période (2 points) :

50cl + (2x100 cl) – 80cl soit 170cl

- ♦ Quel est le Chiffre d'Affaires H.T. théorique réalisé sur ce produit ? (2 points)

170cl divisé par 3cl = 56 doses

56 doses à 4.27 euros = 239.12 euros

| | | | | |
|---|----------------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|
| Groupement inter académique II | | Session 2002 | Code | |
| Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN | | | | |
| Intitulé de l'épreuve E.P.2 TECHNOLOGIE | | | | |
| Type CORRIGÉ | Facultatif : date et heure | Durée 3 heures | Coefficient 10 | N° de page / total C 7/10 |

- ♦ Vous devez mettre à jour la fiche de stock de ce produit. Utilisez la méthode du coût moyen pondéré (4 points)

| DATES | ENTREES | | | SORTIES | | | EN STOCK | | |
|-------|----------|-------|-------|----------|-------|-------|----------|-------|-------|
| | quantité | PU HT | total | quantité | PU HT | total | quantité | PU HT | total |
| 01/06 | | | | | | | 4 | 9,24 | 36,96 |
| 12/06 | | | | 3 | 9,24 | 27,72 | 1 | 9.24 | 9.24 |
| 15/06 | 6 | 9,41 | 56,46 | | | | 7 | 9.38 | 65.70 |
| 24/06 | | | | 2 | 9.38 | 18.76 | 5 | 9.38 | 46.90 |

Troisième partie : LEGISLATION (coef . 2)

1/. Vous est-il possible de servir un Whisky à un mineur de plus de 16 ans, accompagné d'un adulte ?

Répondez et justifiez votre réponse. (3 points)

Non. On ne peut servir que les boissons des groupes 1 et 2 à un mineur de plus de seize ans , accompagné ou non par un adulte.

2/. Pour chacun des produits ci-dessous, indiquez le groupe de boissons auquel ils sont rattachés (10 points)

| PRODUIT | Groupe | PRODUIT | Groupe | PRODUIT | Groupe |
|-----------|--------|---------------------|--------|---------------|--------|
| Champagne | 2 | Pineau de Charentes | 3 | Whisky | 5 |
| Porto | 3 | Calvados | 4 | Rhum | 4 |
| Banuyls | 2 | Gin | 5 | Jus de raisin | 1 |
| Panaché | 1 | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------|---------|----------|-------------|--------------------|
| Groupement inter académique II | | Session | 2002 | | Code |
| Examen et spécialité | | | | | |
| MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN | | | | | |
| Intitulé de l'épreuve | | | | | |
| E.P.2 TECHNOLOGIE | | | | | |
| Type | Facultatif : date et heure | | Durée | Coefficient | N° de page / total |
| CORRIGÉ | | | 3 heures | 10 | C 8/10 |

3/. A un client mineur de plus de 16 ans, avez-vous la possibilité de servir des boissons du groupe...
Faire une croix dans la case correspondante (5 points)

| | Groupe 1 | Groupe 2 | Groupe 3 | Groupe 4 | Groupe 5 |
|-----|----------|----------|----------|----------|----------|
| OUI | X | X | | | |
| NON | | | X | X | X |

4/. Dans quel cas un mineur de plus de 13 ans et moins de 16 ans peut-il pénétrer seul dans un débit de boissons ? (2 points)

il peut accéder seul dans un débit de boissons avec une Licence 1 (boissons sans alcool)

5/. Expliquer sommairement en quoi consiste ... (2 points)

| | |
|-----------------------------------|--|
| Le TRANSFERT de débit de boissons | Consiste à un changement de lieu d'exploitation de la licence. |
| La MUTATION de débit de boissons | Consiste à un changement d'exploitant de la licence (changement de gérant ou de propriétaire). |

6/. Indiquer quatre conditions liées à l'obligation faite par la loi, d'étalage de boissons sans alcool (4 points) :

- Présenter au moins 10 boissons sans alcool
- doivent être présentées à l'écart des autres boissons
- les 10 boissons doivent représenter au moins 4 catégories différentes de produits
- les boissons sont présentées dans le volume proposé à la vente

7/. Indiquer quatre points de réglementation à respecter, concernant la revente du tabac dans un débit de boissons (6 points) :

- le tabac est obligatoirement acheté au bureau de tabac le plus proche
- la revente du tabac est réservée uniquement à la clientèle
- un supplément de prix peut être appliqué (de l'ordre du % de service)
- les produits ne doivent pas être exposés à la vue des clients

| | | | | | |
|---|----------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|------------------------------|
| Groupement inter académique II | | Session 2002 | Code | | |
| Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN | | | | | |
| Intitulé de l'épreuve E.P.2 TECHNOLOGIE | | | | | |
| Type CORRIGÉ | Facultatif : date et heure | | Durée 3 heures | Coefficient 10 | N° de page / total C 9/10 |

8/. La vente à crédit des boissons (5 points)

Compléter le tableau en répondant dans chaque case par OUI ou NON selon les cas

| VENTE à CREDIT | Groupe 1 | Groupe 2 | Groupe 3 | Groupe 4 | Groupe 5 |
|--------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Boissons à EMPORTER | OUI | OUI | NON | NON | NON |
| Boissons à CONSOMMER sur PLACE | OUI | NON | NON | NON | NON |

9/. Dans un débit de boissons, avez-vous l'obligation de laisser libre accès aux toilettes à une personne qui ne consomme pas ? Répondez par oui ou non, et justifiez votre réponse. (3 points)

Non. Les toilettes sont réservées à la clientèle du débit de boissons.

| | | | | | |
|---|----------------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|--|
| Groupement inter académique II | | Session 2002 | Code | | |
| Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN | | | | | |
| Intitulé de l'épreuve E.P.2 TECHNOLOGIE | | | | | |
| Type CORRIGÉ | Facultatif : date et heure | Durée 3 heures | Coefficient 10 | N° de page / total C 10/10 | |