

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	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 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	