

Première partie : CONNAISSANCE des BOISSONS (coef. 4)

1/. Expliquer les termes ci-dessous (10 points) :

DEGORGEMENT	
MUSELET	
ANGOSTURA	
TAWNY	
QUINQUINA	

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

AMARETTO	
CHERRY PETER HEERING	
DRAMBUIE	
BAILEY'S	
KALHUA	
SOUTHERN COMFORT	
MANDARINE IMPERIALE	

Groupement inter académique II		Session 2002	Code	
Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN				
Intitulé de l'épreuve E.P. 2 / TECHNOLOGIE				
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 3 heures	Coefficient 10	N° de page / total S 1/ 12

3/. Les ANISES (5 points)

Citez un alcool anisé produit en (3 points) :		Quelle boisson anisée est interdite en France ?
GRECE
ITALIE	Qu'est-ce que l'ANETHOLE ?
TURQUIE

Les EAUX de VIE (5 points)

4/ Définition d'une eau de vie (2 points) :

.....

5/ Expliquer sommairement le principe de la distillation des eaux de vie (3 points) :

.....

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

.....

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

Nom de l'élément	Fonction / définition
➤	Partie de l'alambic qui recueille les vapeurs d'alcool. Cet élément est situé au-dessus de la chaudière.
➤	Élément facultatif de l'alambic permettant une économie d'énergie en réduisant le temps de chauffe.
SERPENTIN	➤

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 2/12

8/. Compléter le tableau ci-dessous (10 points)

Produit	PAYS d'origine	Région de production
.....	U.S.A.	KENTUCKY
.....	Etat de JALISCO
BENEDICTINE
PORTO
.....	ITALIE	SICILE
MACVIN

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

TOURBE
WASH
ISLAY
BLEND
SINGLE CASK

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 3/12

10/. La torréfaction du café (8 points) :

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

Questions	Réponses
Quelle est la durée moyenne d'une torréfaction par méthode traditionnelle ?
Quel temps de chauffe minimal est nécessaire pour faire apparaître les arômes ?
Quel est le nom donné au phénomène d'apparition des arômes lors de la torréfaction ?
Quelle est la conséquence de la torréfaction sur le poids du grain ?
Quelle est la conséquence de la torréfaction sur le volume du grain ?

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

- pour le café :

- pour le thé :

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

CAFES	Origine	THES	Origine
Blue Mountain	Darjeeling
Moka Sidamo	Assam
Bonifieur	Yunnan

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

.....

.....

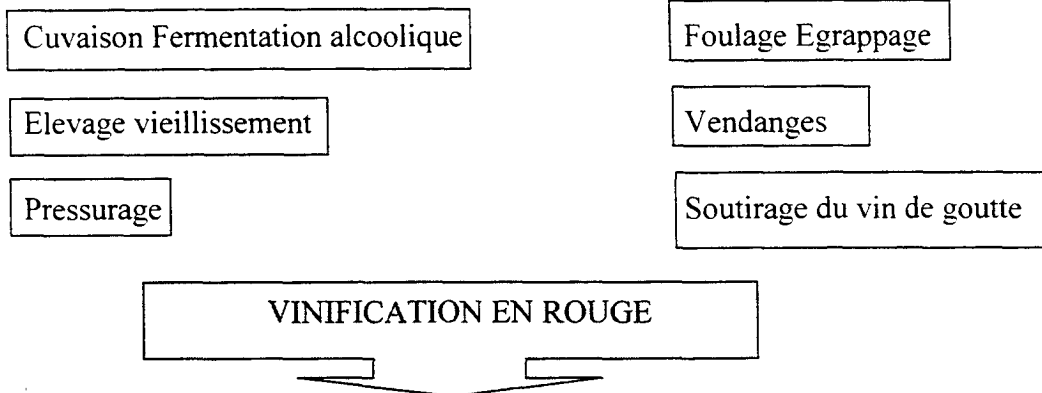
Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 4/12

14/ Questions autour du Rhum (5 points) :

Questions	Réponses
Qu'est-ce que le Rhum Paille ?
Qu'appelle t-on "Grappe Blanche" ?
Quelle est la durée minimale de vieillissement pour un Rhum vieux ?
Connaissez -vous une A.O.C. pour le Rhum ? Si oui, laquelle ?

15/ La vinification en rouge (6 points)

Replacez dans l'ordre chronologique les différentes étapes de la vinification en rouge listées ci-dessous dans un ordre aléatoire.



1.
2.
3.
4.
5.
6.

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 5/12

Deuxième partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (coef. 4)

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

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

Nom du cocktail
Ingrédients				

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

Famille de cocktails	Technique de mélange	Short drink ou Long drink	Verrerie	Composants	Décoration
FIZZES					
COLLINS					
SOUS					

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitule de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 6/12

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

GIN TONIC :

JACK ROSE :

B. and B. :

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

Americano	Pina colada	Garibaldi	Gibson	Dry Martini	Florida	Mint Julep

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

cocktail	Long d. ou Short d.	technique de mélange	verrierie	Composition en dixièmes	décoration ou finition
Margarita					
Rose					
Negroni					
Singapore Sling					

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 7/12

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	2,74
Pernod	100 cl	11,91	3 cl	4,27
Cognac	70 cl	10,27	4 cl	5,33
Porto	75 cl	4,11	7 cl	2,74

☞ 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 de début de période : 50 cl
Réapprovisionnement : 2 bouteilles
Stock fin de période : 80 cl

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

- ◆ Quel est le chiffre d'affaires H.T. théorique réalisé sur ce produit ? (2 points) :

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 8/12

6.3/ Vous devez mettre à jour la fiche de stock de ce produit. Utilisez la méthode du coût moyen pondéré après chaque entrée (4 points) :

Fiche de stock

➤ Produit : Bourbon Four Roses 70 cl

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
15/06	6	9,41	56,46			
24/06				2

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitule de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 9/12

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)

.....

.....

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		Pineau des Charentes		Whisky	
Porto		Calvados		Rhum	
Banuyls		Gin		Jus de raisin	
Panaché (moins de 1 % vol)					

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

	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3	Groupe 4	Groupe 5
OUI					
NON					

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

.....

.....

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 10/12

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

➤ Le TRANSFERT de débit de boissons
➤ La MUTATION de débit de boissons

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

-
.....
-
.....
-
.....
-
.....

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

-
.....
-
.....
-
.....
-
.....

Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve E.P. 2 / TECHNOLOGIE	N° de page S 11/12

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					
Boissons à CONSOMMER sur PLACE					

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) :

.....

.....

.....

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 12/12