

## Première partie : CONNAISSANCE des BOISSONS (coef. 4)

1/. Expliquer les termes ci-dessous (5 points) :

MACVIN	<i>Eau de vie de marc du Jura</i>
SOLERA	<i>Assemblage et vieillissement des vins de xérès en fûts</i>
TOURAILLAGE	<i>Le malt vert reçoit un courant d'air plus ou moins chaud pour obtenir un grain légèrement grillé (bière blonde) ou bien grillé (bière brune)</i>
PORTO L.B.V.	<i>Late Bottled Vintage vieillis en bouteille</i>
A.B.V.	<i>Apéritif à Base de Vin</i>

2/. Préciser la région d'origine des différents scotch whisky ci-dessous (7 points) :

GLENKINCHE	<i>Lowland</i>
LAGAVULIN	<i>Islay</i>
OBAN	<i>West Highland</i>
GRAGGANMORE	<i>Speyside</i>
TALISKER	<i>Seye</i>
DAIWHINNIE	<i>Highland</i>
SPRINGBANK	<i>Campbeltown</i>

Groupement inter académique II		Session	2003		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	
<b>CORRIGE</b>		3 heures	10	S 1/ 14	

3/. Les anisés (5 points)

Expliquer les termes ci-dessous :

ANETHOL	<i>Huiles essentielles contenues dans l'anis vert, badiane, fenouil qui entre dans la composition des boissons anisées.</i>	Qu'appelle t-on anis de Paris ?  <i>Le fenouil.</i>
ALCOOL RECTIFIES	<i>Alcool de vin ou de betterave ayant subit 3 distillations 96.4 % volume.</i>	Qu'est-ce qu'un spiritueux anisé paillette ?  <i>En dessous de 8° C des cristaux se forment dans la bouteille.</i>
LOUCHISSEMENT	<i>Trouble qui apparaît lorsqu'on ajoute de l'eau à une boisson anisée.</i>	

4/ Définition d'un Brandy (2 points) :

*Eau de vie de vin provenant des grandes régions productrices.*

5/ Expliquer sommairement le principe de la distillation du Calvados Pays d'Auge (3 points) :

*Alambic à repasse, double distillation, 1<sup>ère</sup> chauffe, on obtient le brouillis ou « petite eau » 21° à 30°, 2<sup>ème</sup> chauffe on sépare « tête » et « queue », on ne conserve que le cœur du futur calvados.*

6/. Quel est le degré d'alcool du Calvados en fin de distillation ? (1 point)

72°.

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 2/14

7/. Citer les pays producteurs de RHUM dans le monde en complétant le tableau suivant (4 points)

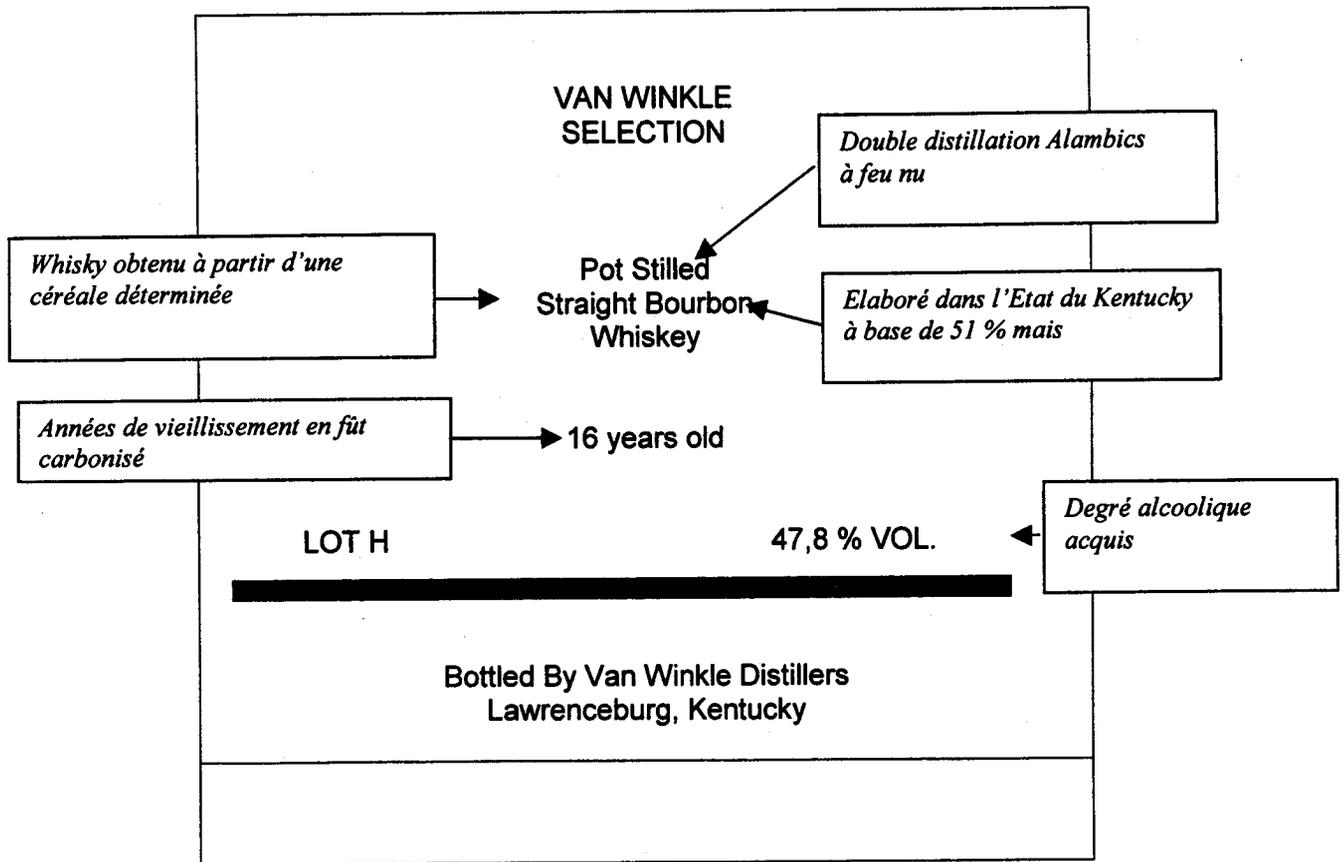
PRODUITS	PAYS PRODUCTEUR
HAVANA CLUB	➤ CUBA
CARTA BLANCA BACARDI	➤ PUERTO-RICO
BACARDI	➤ CUBA
CACHACA	➤ BRESIL

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

Produit	PAYS d'origine	Région de production
CANADIAN CLUB SEAGRAN'S V.O.	CANADA	ONTARIO
RHUM VIEUX AGRICOLE	FRANCE	MARTINIQUE
SOUTHERN COMFORT	U.S.A.	MISSISSIPI
XERES	ESPAGNE	ANDALOUSIE
SAMBUCCA	ITALIE	SICILE
MOKA	ETHIOPIE	SIDAMO

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 3/14

9/. Le Scotch Whisky : expliquez les termes figurant sur l'étiquette ci-dessous (5 points)



10/. L'élaboration de la bière (5 points) :

Lors de son élaboration, la bière subit des transformations. Compléter le tableau :

Questions	Réponses
Quelle est la durée moyenne d'un maltage ?	Environ 9 jours
Quel type de bière donnera : - un malt pâle - un malt foncé	Bière blonde Bière brune
Qu'obtient-on à l'issue du brassage ?	Brassin moût de jus sucré
Quelle est la durée de la fermentation de la bière ?	Environ 10 jours
La bière est filtrée à travers une poudre alluvionnaire. Quel est son nom ?	Kieselguhr

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 4/14

11/. La bière STOUTS: (2 points)

a) Dans quel pays est-elle élaborée ? *Grande-Bretagne*

a) Quelle est sa couleur ? *Noire*

12/. Compléter le tableau ci-dessous (9 points) :

FAMILLES	CATEGORIES	MARQUES COMMERCIALES	DEGRE ALCOOLIQUE
QUINQUINA	<i>A.B.V.</i>	<i>AMBASSADEUR BYRRH</i>	<i>16° à 17°</i>
<i>VERMOUTH</i>	<i>A.B.V.</i>	CARPANO	<i>16°</i>
BITTER	<i>A.B.A.</i>	<i>CAMPARI</i>	<i>25°</i>

13/. Quels sont les principaux cépages pouvant être utilisés pour élaborer une eau de vie de cognac ? (2 points).

*UGNI BLANC, FOLE BLANCHE, COLOMBARD, JURANCON*

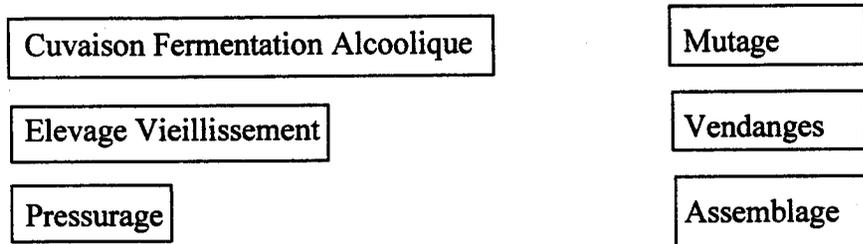
Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 5/14

14/ Le cognac (8 points) :

Questions	Réponses
Qu'est-ce qu'un COGNAC GRANDE FINE CHAMPAGNE ?	<i>Eau de vie de cognac issue du cru de grande champagne 100 %.</i>
Qu'appelle t-on « BROUILLIS » ?	<i>Résultat de la 1<sup>ère</sup> distillation lors de l'élaboration de cognac titre 25°.</i>
Quelle est la durée minimale de vieillissement pour un COGNAC V.S.O.P. ?	<i>48 mois.</i>
Qu'est-ce qu'une FINE BORDERIE ?	<i>Eau de vie de cognac issue du cru des borderies 100°.</i>

15/ La vinification du porto (12 points)

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



1. Vendange
2. Pressurage
3. Fermentation alcoolique
4. Mutage
5. Elevage vieillissement
6. Assemblage

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitule de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 6/14

## 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, crème de cassis, vermouth italien, vermouth dry, gin, soda

Nom du cocktail	BRONX	DRY MARTINI	MACCA	ORANGE BLOSSON
Ingrédients	- jus d'orange - vermouth dry - vermouth italien - gin	- gin - vermouth dry	- crème de cassis - vermouth dry - vermouth italien - gin - soda	- jus d'orange - gin

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

Famille de cocktails	Technique de mélange	Short drink ou Long drink	Verrerie	Composants	Décoration
EGG NOGG	Shaker	Long Drink	Tumbler	- sucre - alcool de base - jaune d'œuf - lait	noix de muscade
DAISIES	Shaker	Short Drink	V.A.C.	- sirop de grenadine - jus de citron - eau de vie (gin, vodka)	
COBBLERS	Directement	Long Drink	Tumbler	- vin (porto, sherry vermouth) - eau de vie (cognac, gin, whisky) - sucre, soda	fruits de saison

Examen et spécialité	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve	E.P. 2 / TECHNOLOGIE	N° de page S 7/14

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

**CUBA LIBRE :** Highballs

**AMERICANO :** Cocktails

**GOLDEN FIZZ :** Fizzes

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

PIMM'S N°1	PINO COLADA	MOJITO	BLOODY MARY	PLANTER'S PUNCH	TEQUINI	TOM COLLIN'S
- ½ tranche d'orange - 2 cerises à l'eau de vie - peau de concombre - menthe fraîche	- rondelle de citron vert - fraise	- tranche de citron vert - menthe fraîche	- branche de céleri	- quartier d'ananas - 2 cerises à l'eau de vie	- zeste de citron	- 1 tranche de citron - 2 cerises à l'eau de vie

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
SALTY DOG	L.D.	Directement	Tumbler	3/10 de vodka 7/10 de jus de pamplemousse	Verre givré de sel fin
WHITE RUSSIAN	S.D.	Directement	Old fashioned	5/10 de crème de menthe blanche 5/10 de vodka	
CHAMPAGNE PICK ME-UP	L.D.	Shaker	Flûte à champagne	1/10 de sirop de grenadine 4/10 de jus d'orange 5/10 de cognac compléter au champagne	
SWEET MARTINI	S.D.	Verre à mélange	V.A.C.	5/10 de martini bianco 5/10 de gin	Cerise à l'eau de vie

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 8/14

6/. Gestion appliquée (20 points)

**I – FICHE DE STOCK**

Voici les entrées et les sorties de bouteilles de Porto Rouge durant le mois d'Avril

- Stocks au 01.04.02	20 bouteilles à 13 euros H.T.
- Sortie le 02.04.02	2 bouteilles
- Entrée le 03.04.02	5 bouteilles à 13.50 euros H.T.
- Sortie le 04.04.02	3 bouteilles
- Sortie le 10.04.02	2 bouteilles
- Entrée le 15.04.02	10 bouteilles à 13.75 euros H.T.
- Sortie le 16.04.02	10 bouteilles
- Sortie le 17.04.02	16 bouteilles
- Entrée le 26.04.02	10 bouteilles à 13.60 euros H.T.
- Sortie le 27.04.02	2 bouteilles
- Sortie le 30.04.02	8 bouteilles

**Inscrire ces mouvements sur la fiche de stocks (annexe 1) en utilisant la méthode du coût moyen unitaire pondéré.**

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 9/14

**ANNEXE 1****FICHE DE STOCK**

<b>Nom du produit</b>							<b>N°</b>		
<b>DATES</b>	<b>ENTREES</b>			<b>SORTIES</b>			<b>STOCK</b>		
	Qtés	Prix unitaire	Prix total	Qtés	Prix unitaire	Prix total	Qtés	Prix unitaire	Prix total
01.04.02							20	13.00	260.00
02.04.02				2	13.00	26.00	18	13.00	234.00
03.04.02	5	13.50	67.50				23	13.11	301.50
04.04.02				3	13.11	39.33	20	13.11	262.20
10.04.02				2	13.11	26.22	18	13.11	235.98
15.04.02	10	13.75	137.50				28	13.34	373.52
16.04.02				10	13.34	133.40	18	13.34	240.12
17.04.02				16	13.34	213.44	2	13.34	26.68
26.04.02	10	13.60	136.00				12	13.55	162.60
27.04.02				2	13.55	27.10	10	13.55	135.50
30.04.02				8	13.55	108.40	2	13.55	27.10

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 10/14

## TROISIEME PARTIE : LEGISLATION ( coef. 2 )

1/. Compléter le tableau page suivante (p. 12/14) sur les possibilités de vente des boissons (20 points)

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 11/14

**Possibilités de vente des boissons suivant les catégories de licences**

NATURE DES LICENCES	Boisson du 1 <sup>er</sup> groupe	Boisson du 2 <sup>ème</sup> groupe	Boisson du 3 <sup>ème</sup> groupe	Boisson du 4 <sup>ème</sup> groupe	Boisson du 5 <sup>ème</sup> groupe
	Boisson sans alcool, eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, des traces d'alcool supérieures à un degré, limonades, sirop, infusions, lait, café, thé, chocolat, etc...	Boissons fermentées non distillées à savoir : le vin, la bière, le cidre, le poiré, l'hydromel, auxquelles sont joints les vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins ainsi que les crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes comportant de 1 à 3 degrés d'alcool.	Vins doux naturels autres que ceux appartenant au groupe 2 vins de liqueur, apéritif à base de vin et liqueur de fraises, framboises, cassis ou cerises, ne titrant pas plus de 18° d'alcool pur.	Les rhums, les ratafias et les alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits et ne supportant aucune addition d'essence ainsi que les liqueurs édulcorées au moyens de sucre, de miel ou de glucose à raison de 400 grammes minimum/litre pour les liqueurs anisées et de 200 grammes/litre pour les autres liqueurs et ne contenant pas plus de ½ gramme d'essence/litre.	Toutes les autres boissons alcoolisées (whisky, vodka, gin, genièvre, goudron, gentiane, apéritifs anisés, etc...)
1.- Licences des débits de boissons (article L.22) - Licence de 1 <sup>ère</sup> catégorie (boissons sans alcool) - Licence de 2 <sup>ème</sup> catégorie (boissons fermentés) - Licence de 3 <sup>ème</sup> catégorie (licence restreinte) - Licence de 4 <sup>ème</sup> catégorie (plein exercice ou grande licence)	OUI  OUI  OUI  OUI	NON  OUI  OUI	NON  NON  OUI  OUI	NON  NON  NON  OUI	NON  NON  NON  OUI
11.6 Licence de restaurant (article L.23) - « Petite licence de restaurant » - « Licence de restaurant »  SERVITUDE	OUI OUI  <i>Ces boissons sont les seules autorisées aux jeunes âgés de - de 14 ans</i>	OUI OUI  <i>Ces boissons sont interdites aux jeunes âgés de - de 14 ans</i>	NON OUI  <i>Ces boissons sont interdites aux jeunes âgés de - de 18 ans</i>	NON OUI  <i>Ces boissons sont interdites aux jeunes âgés de - de 18 ans</i>	NON OUI
111.6 Licence « à emporter » (article L.24) - « Petite licence à emporter » - « Licence à emporter »  SERVITUDE	OUI OUI  <i>Ces boissons sont les seules qui peuvent être vendues pour emporter aux jeunes de - de 16 ans</i>	OUI OUI  <i>Ces boissons sont les seules qui peuvent être vendues pour emporter aux jeunes de - de 16 ans</i>	NON OUI  <i>La vente de ces boissons est interdite aux jeunes âgés de - de 16 ans</i>	NON OUI  <i>La vente de ces boissons est interdite aux jeunes âgés de - de 16 ans</i>	NON OUI  <i>La vente de ces boissons est interdite aux jeunes âgés de - de 16 ans</i>

(1) Pour ces débits seulement, les boissons peuvent être servies sans prestations annexes.

(2) Pour ces licences, les boissons ne peuvent être servies qu'à l'occasion des repas principaux et comme accessoires de nourriture.

(3) Pour ces licences seules, la vente à emporter est permise.

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 12/14

2/. Expliquer sommairement (4 points)

<b>DEBITS TEMPORAIRES</b>	<i>Ouverture des débits de boissons à consommer sur place dans l'enceinte des expositions et foires.</i>
<b>PEREMPTION DE LICENCE</b>	<i>Tout débit de boissons de deuxième, troisième, quatrième catégories qui a cessé d'exister depuis plus d'un an est considéré comme supprimé et ne peut plus être transmis.</i>

3/. Citez les 7 catégories de boissons non alcoolisées qui doivent figurer en étalage (7 points) :

1 – Jus de fruits, jus de légumes

2 – Boisson au jus de fruits gazéifiée

3 – Sodas

4 – Limonades

5 – Sirops

6 –Eaux ordinaires gazéifiées artificiellement ou non

7 –Eaux minérales gazeuses ou non

4/. Sur les bouteilles d'alcool figure un sigle : (cotisation sociale) (3 points)

1 – En quoi correspond t-il ?

*Cotisation sécurité sociale à partir de 25° d'alcool. Prélèvement d'une taxe.*

2 – Quelle catégorie de licence doit-on posséder pour bénéficier de l'autorisation de revente du tabac ?

*Licence 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> catégories débit boissons à consommer sur place. Grande licence restaurant.*

3 – Que doit comporter le carnet de revente du tabac ?

- tampon du revendeur
- tampon du débitant
- tampon de la recette locale des impôts
- toutes les ventes de tabac y sont notées

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 13/14

5/. La protection des mineurs (6 points)

La vente des boissons à des mineurs.

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

<u>Vente boissons</u>	<b>GROUPE 1</b>	<b>GROUPE 2</b>	<b>GROUPE 3</b>	<b>GROUPE 4</b>	<b>GROUPE 5</b>
Mineurs de moins de 16 ans	<i>OUI</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
Mineurs de plus de 16 ans et de moins de 18 ans	<i>OUI</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
Vente boissons à emporter mineurs de moins de 16 ans	<i>OUI</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>

Examen et spécialité	Rappel codage
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE	S 14/14