

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

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

MACVIN	
SOLERA	
TOURAILLAGE	
PORTO L.B.V.	
A.B.V.	

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

GLENKINCHE	
LAGAVULIN	
OBAN	
GRAGGANMORE	
TALISKER	
DAIWHINNIE	
SPRINGBANK	

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2003</b>	Code
Examen et spécialité <b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN</b>		
Intitulé de l'épreuve <b>E.P. 2 / TECHNOLOGIE</b>		
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>3 heures</b>
		Coefficient <b>10</b>
		N° de page / total <b>S 1 / 14</b>

3/. Les anisés (5 points)

Expliquer les termes ci-dessous :

ANETHOL	.....	Qu'appelle t-on anis de Paris ? .....
ALCOOL RECTIFIES	.....	Qu'est-ce qu'un spiritueux anisé paillette ? .....
LOUCHISSEMENT	.....	.....

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

.....  
.....

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

.....  
.....

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

.....

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)

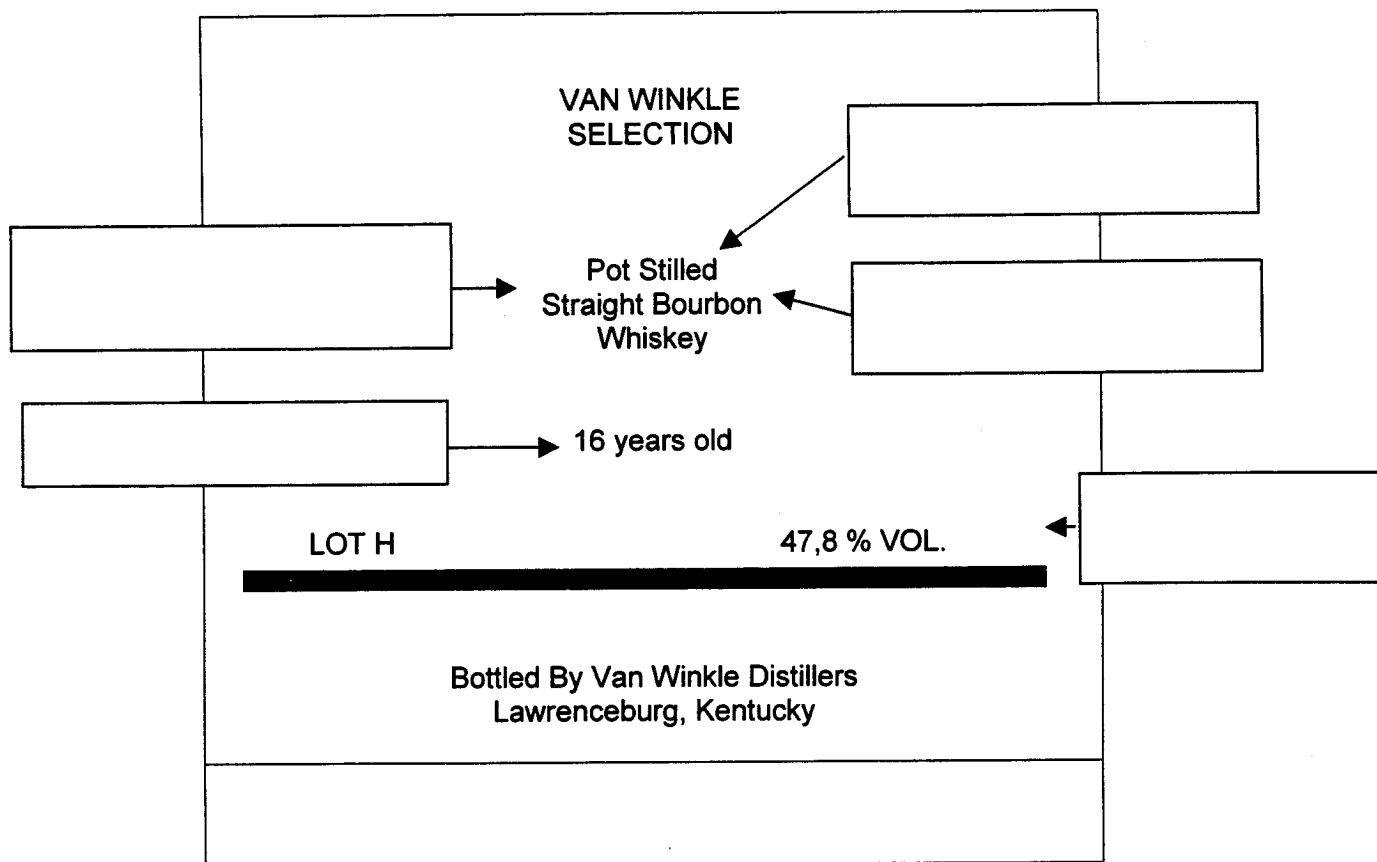
PRODUITS	PAYS PRODUCTEUR
HAVANA CLUB	➤ .....
CARTA BLANCA BACARDI	➤ .....
BACARDI	➤ .....
CACHACA	➤ .....

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

Produit	PAYS d'origine	Région de production
.....	CANADA	ONTARIO
RHUM VIEUX AGRICOLE	.....	.....
SOUTHERN COMFORT	.....	.....
XERES	.....	.....
SAMBUCCA	.....	.....
.....	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 ?	.....
Quel type de bière donnera : - un malt pâle - un malt foncé	..... .....
Qu'obtient-on à l'issue du brassage ?	.....
Quelle est la durée de la fermentation de la bière ?	.....
La bière est filtrée à travers une poudre alluvionnaire. Quel est son nom ?	.....

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 ? .....

a) Quelle est sa couleur ? .....

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

FAMILLES	CATEGORIES	MARQUES COMMERCIALES	DEGRE ALCOOLIQUE
QUINQUINA	.....	.....	.....
.....	.....	CARPANO	.....
BITTER	.....	.....	.....

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

.....  
.....

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

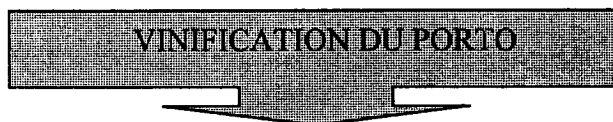
14/. Le cognac (8 points) :

Questions	Réponses
Qu'est-ce qu'un COGNAC GRANDE CHAMPAGNE ?	..... .....
Qu'appelle t-on « BROUILLIS » ?	..... .....
Quelle est la durée minimale de vieillissement pour un COGNAC V.S.O.P. ?	..... .....
Qu'est-ce qu'une FINE BORDERIE ?	..... .....

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.

Cuvaision Fermentation Alcoolique	Mutage
Elevage Vieillissement	Vendanges
Pressurage	Assemblage



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 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	.....	.....	.....	.....
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
EGG NOGG					
DAISIES					
COBBLERS					

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

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

**CUBA LIBRE :** .....

**AMERICANO :** .....

**GOLDENFIZZ :** .....

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

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					
WHITE RUSSIAN					
CHAMPAGNE PICK ME-UP					
SWEET MARTINI					

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

**FICHE DE STOCK**

Nom du produit							N°		
DATES	ENTREES			SORTIES			STOCK		
	Qtés	Prix unitaire	Prix total	Qtés	Prix unitaire	Prix total	Qtés	Prix unitaire	Prix total

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.
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 fermentées) - Licence de 3 <sup>ème</sup> catégorie (licence restreinte) - Licence de 4 <sup>ème</sup> catégorie (plein exercice ou grande licence)	OUI				
11.6 Licence de restaurant (article L.23) - « Petite licence de restaurant » - « Licence de restaurant »  SERVITUDE					
111.6 Licence « à emporter » (article L.24) - « Petite licence à emporter » - « Licence à emporter »  SERVITUDE					

- (1) Pour ces débits seulement,.....  
 (2) Pour ces licences,.....  
 (3) Pour ces licences seules,.....

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>	..... .....
<b>PEREMPTION DE LICENCE</b>	..... .....

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

- 1 - .....
- 2 - .....
- 3 - .....
- 4 - .....
- 5 - .....
- 6 - .....
- 7 - .....

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

1 – En quoi correspond t-il ?

.....

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

.....

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

.....

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					
Mineurs de plus de 16 ans et de moins de 18 ans					
Vente boissons à emporter mineurs de moins de 16 ans					

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