

CORRIGE

Première partie : CONNAISSANCE des BOISSONS (coef. 4)

1- Citez les cépages autorisés dans l'élaboration des Vins Doux Naturels (V.D.N.) (6 points)

Muscat, Maccabeo, Malvine, Grenache.

2- Qu'est-ce qu'un : (15 points)

SINGLE MALT	Produit issu d'une seule distillerie (Ecosse, Irlande).
PURE MALT	Produit issu d'une seule céréale (orge malté).
SINGLE BARREL	Whisky américain issu d'une seule distillerie et d'une seule cuvée.
SOUR MASH	Whisky américain issu des résidus de cuves après filtrage au charbon de bois.
SINGLE MALT CASK	Whisky produit d'une seule distillerie et d'une seule cuvée.

3- Dans les spiritueux anisés, quelles différences faites-vous entre un ricard et un pernod ? (5 points)

Ricard : Plus de réglisse, plus coloré, moins de plantes aromatiques

Pernod : Moins de réglisse, plus de plantes aromatiques

4- Faire correspondre pour chaque whisky le numéro de son pays d'origine (10 points)

JIM BEAM	2
TULLAMORE DEW	3
JACK DANIEL	2
PADDY	3
BOWMORE	1
CROWN ROYAL	4
MACALLAN	1
FOUR ROSES	2
DALWHINNIE	1
TAMDHU	1

1 | ECOSSE

2 | ETATS UNIS

3 | IRLANDE

4 | CANADA

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2004	CORRIGE
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 1/11

5- Pour chacun des pays, citez le cru de café le plus connu : (3 points)

Ethiopie : Moka Sidamo
Kenya : Kenya
Jamaïque : Blue Mountain

6- Quels sont les crus de la région délimitée du Cognac ? (6 points)

Grande Champagne ; Petite Champagne ; Les Borderies ; Les Fins Bois ; Les Bons Bois ; Les Bois à Terroirs (ou Bois Communs).

7- Indiquez le ou les produits de base qui entrent dans la composition des liqueurs suivantes : (14 points)

<i>Ex : COINTREAU</i>	<i>Oranges amères et écorces d'oranges douces</i>
PETER HEERING	<i>Cerises foncées</i>
BENEDICTINE	<i>Herbes et plantes</i>
GALLIANO	<i>Herbes fleurs, baies et racines</i>
PASSOA	<i>Fruits de la passion et citron</i>
SOUTHERN COMFORT	<i>Macération de pêches dans du Bourbon</i>
AMARETTO DI SARONNO	<i>Amandes de noyau d'abricots</i>
DRAMBUIE	<i>Scotch whisky, miel de bruyère et herbes</i>

8- Citez les différentes catégories de « Bitters » (amers) existantes et donnez un exemple pour chacune (6 points)

Bitter sans alcool : San Pellegrino ; San Venezzio
Amers clairs : Campari ; Martini bitter
Amers goudrons : Fernet Branca ; Picon ; Ramazotti
Amer concentré : Angostura

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2004	CORRIGE
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 2/11

9- Quelles sont les conditions à remplir pour avoir droit à l'appellation « Cognac » : (7 points)

Aire d'appellation	Charentes, Charentes Maritimes et quelques communes des Deux-Sèvres et de la Dordogne.
Cépages utilisés	Ugni blanc, Folle Blanche, Colombar, Cépages d'appoint : Meslier St François, Jurançon blanc, Montils, Sémillon
Distillation	Alambis charentais par brouillis et repasse. Distillation doit se faire avant le 31 mars de l'année qui suit la récolte. Degré maximum de distillation : 72°.
Stockage	Fût de chêne de la forêt de Tonçais ou du Limousin.
Durée minimale de Vieillessement	2 ans minimum de vieillissement avant commercialisation.
Mode de vinification	Degré minimum : 40°.
Degré minimum pour la Commercialisation	Vin blanc titrant 7 à 9°. Le plus acide possible.

10- Quels sont les taux de sucre minimum des produits suivants ? (3 points)

Liqueur de fruits	100 grammes par litre
Crème de fruits	250 grammes par litre
Crème de Cassis	400 grammes par litre

11- On vous demande de préparer un argumentaire commercial sur une bière que vient de créer un micro-brasseur de votre région et dont vous assurez la promotion. Présentez brièvement votre commentaire. (5 points)

Le jury appréciera :

- la logique du commentaire
- l'évocation de caractéristiques gustatives, géographiques et techniques
- la conclusion de vente.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2004	CORRIGE
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 3/11

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (Coef. 4)

1- Complétez les trois fiches techniques suivantes : (18 points)

1-1

<i>Nom du Cocktail</i>	TAMPICO
------------------------	---------

<i>Catégorie</i>	Long drink (0,5 pt)	<i>Contenance</i>	12 cl (0,5 pt)
------------------	---------------------	-------------------	----------------

<i>Dosage en 10 ème</i>	<i>Produits à utiliser</i>
3/10 (0,5 pt)	Jus de citron (0,5 pt)
4/10 (0,5 pt)	Campari (0,5 pt)
3/10 (0,5 pt)	Cointreau (0,5 pt)
Complété de (0,5 pt)	Tonic (0,5 pt)

<i>Verre de service</i>	Tumbler (0,5 pt)	<i>Méthode de réalisation</i>	Direct au verre sur glace (0,5 pt)
-------------------------	------------------	-------------------------------	------------------------------------

<i>Décoration</i>	
-------------------	--

1-2 : (idem pour notation)

Nom du Cocktail	RED LION
------------------------	----------

<i>Catégorie</i>	Short drink	<i>Contenance</i>	7 cl.
------------------	-------------	-------------------	-------

<i>Dosage en 10 ème</i>	<i>Produits à utiliser</i>
2/10	Jus d'orange
2/10	Jus de citron
3/10	Grand Marnier
3/10	Gin

<i>Verre de service</i>	Verre à cocktail	<i>Méthode de réalisation</i>	Au shaker
-------------------------	------------------	-------------------------------	-----------

<i>Décoration</i>	
-------------------	--

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2004	CORRIGE
<i>Examen et spécialité</i>		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
<i>Intitulé de l'épreuve</i>		<i>N° de page</i>
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 4/11

1-3 :

Nom du Cocktail	PLANTER'S PUNCH
------------------------	------------------------

<i>Catégorie</i>	LONG DRINK	<i>Contenance</i>	12,5 cl.
------------------	------------	-------------------	----------

<i>Dosage en 10 ème</i>	<i>Produits à utiliser</i>
1 trait (0,5 pt)	Angostura bitter (0,5 pt)
3/10 (0,5 pt)	Jus d'orange (0,5 pt)
3/10 (0,5 pt)	Jus d'ananas (0,5 pt)
4/10 (0,5 pt)	Rhum blanc (0,5 pt)
1 TRAIT	Rhum ambré (0,5 pt)

<i>Verre de service</i>	Tumbler	<i>Méthode de réalisation</i>	DIRECT AU VERRE SUR GLACE
-------------------------	---------	-------------------------------	---------------------------

<i>Décoration</i>	1 quartier d'ananas et 2 cerises à l'eau de vie (1 pt)
-------------------	--

2- Complétez le tableau suivant en cochant d'une croix la catégorie, le type de chaque cocktail et indiquez la décoration classique de chacun (15 points)

COCKTAIL	SHORT DRINK	LONG DRINK	BEFORE	FANCY	AFTER	DECORATION
<i>Ex : MANHATTAN</i>	X		X			1 cerise à l'eau de vie
PIÑA COLADA		X		X		Quartier d'ananas + 2 cerises à l'eau de vie
NEGRONI		X	X			½ tranche d'orange
BLOODY MARY		X	X			Branche de céleri (facultatif)
CHAMPAGNE COCKTAIL		X	X			Zeste d'orange

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2004	CORRIGE
<i>Examen et spécialité</i>		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
<i>Intitulé de l'épreuve</i>		<i>N° de page</i>
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 5/11

COCKTAIL	SHORT DRINK	LONG DRINK	BEFORE	FANCY	AFTER	DECORATION
MOJITO		X		X		1 tranche de citron vert + menthe fraîche
GRASSHOPPER	X				X	--
PARADISE	X		X			--
PINK LADY	X		X			--
ROSE	X		X			1 cerise à l'eau de vie
RUSTY NAIL	X				X	--

3- Pour chacune de ces trois familles de cocktail, donnez leur définition et un exemple de cocktail : (9 points)

COLLINS	Long drink réalisé directement dans un tumbler, avec un spiritueux, du jus de citron, de la glace et allongé d'eau gazeuse. Décoré d'une tranche de citron et d'une cerise à l'eau de vie.	TOM COLLINS
HIGHBALLS	Long drink préparé directement dans des grands verres, avec un spiritueux de son choix, de la glace et une boisson gazeuse (coca-cola, tonic, etc...)	GIN TONIC
JULEPS	Boisson plus ou moins longue dont l'élément essentiel est la menthe fraîche dans du sucre et un peu d'eau. On ajoute de la glace pilée et un spiritueux (cognac, gin, whisky)	MINT JULEP

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2004	CORRIGE
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 6/11

4- Classez les marques ou produits suivants dans les familles de produits qui leurs correspondent :
(18 points)

Camino real	Maury	Campari	Rémy Martin
Cinzano rosso	Dubonnet	Kirsch	La Mauny
Zubrowka	Floc de Gascogne	Busnel	Banyuls
Jose Cuervo	Fernet Branca	Cles des ducs	Ambassadeur
Père Magloire	Salers	Canadian Club	Questches
Marsala	Hennessy	Avèze	Ouzo

Famille		Produits		
A.B.V.	VERMOUTH	Noilly Prat	Cinzano rosso	Chambéry
	V.D.N.	Rivesaltes	Banyuls	Maury
	V.D.L.	Floc de Gascogne	Marsala	Sherry
	QUINQUINA	Ambassadeur	Dubonnet	Saint Raphaël
A.B.A.	BITTER	Picon	Fernet branca	Campari
	GENTIANES	Suze	Avèze	Salers
	ANISES	Pernod 45	Ouzo	Sambucca
EAU DE VIE	GRAINS	Tanqueray	Zubrowka	Canadian Club
	PLANTES	Camino real	La Mauny	Jose Cuervo
	CIDRE	Boulard	Busnel	Père Magloire
	VIN	Rémy Martin	Clé des Ducs	Hennessy
	FRUITS	Kirsch	Dolfi	Quetsches

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2004	CORRIGE
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 7/11

Gestion appliquée :

Première partie : Calculer le coût théorique du cocktail « Balalaïka ». Arrondir tous les calculs au centime d'euros le plus proche. (10 points)

FICHE TECHNIQUE DE BAR						Numéro : 15		
Nom du Cocktail : BALALAIKA			Mode d'élaboration : Shaker			Famille : Fancy drink		
Volume : 07 cl.			Verre : Verre à cocktail Base : 1			Classe : Short drink		
						Goût : Acidulé un peu fort		
						Couleur : Blanche		
Liquides	Proportion	Conditionnement	Coût Achat HT	Coût/cl. HT	Dose en cl.	Coût HT	Coût unitaire matière HT	
Jus de citron	3/10	100 cl.	2,50	0,03	2,10	0,06	Nombre cocktails réalisés	01
Cointreau	3/10	70 cl.	12,90	0,18	2,10	0,38		
Vodka	4/10	70 cl.	11,60	0,17	2,80	0,48		
							Total coût matière HT	0,92
Sous-total 1 COÛT LIQUIDES							Coefficient multiplicateur	5,00
Solides	Conditionnement		Coût Achat HT	Coût HT unitaire	Quantité	Coût HT	Prix de vente HT HS	
	Unité	Quantité						
Cacahuètes	250 g	1	2,50				Service 15%	0,69
Olives vertes	250 g	1	2				Sous-Total	5,29
Sous-Total 2 COÛT SOLIDES							TVA 19,60%	1,04
Commentaire : Le cocktail sera accompagné d'amuse-bouche -10 g de cacahuètes - 30 g d'olives vertes							Prix de vente TTC SC	6,33
							Ratio théorique	20%

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2004	CORRIGE
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 8/11

Deuxième partie : (10 points)

Le 1 ^{er} Mai, la valeur du stock du est de :	2 548,72 €
Le total des achats du mois est de :	5 324,83 €
Le stock au 31 mai est de :	1 845,25 €
Le chiffre d'affaires HT réalisé est de :	35 271,54 €

Calculer à partir de ces éléments :

- Le « coût matière » de la période concernée :

$$2\,548,72 + 5\,324,83 - 1\,845,25 = 6\,028,30 \text{ €}$$

- Le « ratio matière » pour cette même période :

$$6\,028,30 / 35\,271,54 \times 100 = 17,09\%$$

Le 2 mai vous recevez une livraison de 7 bouteilles de Vodka Zubrowska au prix HT de 10,62 €.

Vous en sortez :

- le 05/05 : 2
- le 07/05 : 2
- le 10/05 : 1
- le 15/05 : 1

Vous recevez une autre livraison le 17/05 de 6 bouteilles au prix HT de 10,78 €.

Compléter et chiffrer par la méthode CMUP après chaque entrée la fiche de stock ci-après en fonction de opérations effectuées :

Article :							Fournisseur : <i>VINATIS</i>		
Stock d'alerte : 04			Stock minimum : 02			Stock maximum : 10			
Date	ENTREES			SORTIES			EN STOCK		
	Nombre	PU HT	Valeur	Nombre	PU HT	Valeur	Nombre	PU HT	Valeur
01/05							03	10,82	32,46
02/05	07	10,62	74,34				10	10,68	106,80
05/05				02	10,68	21,36	08	10,68	85,44
07/05				02	10,68	21,36	06	10,68	64,08
10/05				01	10,68	10,68	05	10,68	53,40
15/05				01	10,68	10,68	04	10,68	42,72
17/05	06	10,78	64,68				10	10,74	107,40

A quel prix allez vous mettre cette bouteille de vodka le 20 mai prochain si un client souhaitait en acquérir une sachant que vous allez appliquer un coefficient multiplicateur de 2 ? (*remarque : la vignette S.S. est déjà incluse dans le prix*)

$$10,74 + 19,60\% \times 2 = 25,69 \text{ soit } 26,00 \text{ €}$$

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2004	CORRIGE
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 9/11

Troisième partie : LEGISLATION (coef. 2)

1- Citez les 5 exceptions qui permettent de transférer une licence 3 ou 4 en dehors d'une commune : (10 points)

- les communes dépourvues de tout débit à consommer sur place de 3^{ème} ou 4^{ème} catégorie (50 km vol d'oiseau).
- les agglomérations nouvelles de plus de 450 habitants caractérisées par une vie économique et sociale distinctes.
- pour des besoins touristiques (100 km vol d'oiseau)
- sur les aérodromes civils (10 km vol d'oiseau)
- pour les hôtels classés de tourisme (2 étoiles sans accès sur la voie publique)

2- Quelles sont les différentes mesures contre l'alcoolisme qui permettent de réprimer l'ivresse publique : (4 points)

- la vente à crédit est interdite
- interdiction de servir à boire à des personnes ivres ni même de les recevoir dans l'établissement
- affichage obligatoire de l'affiche rappelant les dispositions du Code des Débits de Boissons
- l'accès des débits de boissons est interdit aux mineurs de moins de 16 ans non accompagnés.

3- Vous avez l'intention de vendre des cigarettes à vos clients dans votre bar, quelles sont les règles à respecter vis à vis de la réglementation ? (6 points)

- la tolérance de revente de tabac est autorisée dans les établissements où l'on vend des produits à consommer sur place
- obligation de s'approvisionner au débit de tabac le plus proche de l'établissement même s'il est sur une autre commune
- tenue d'un cahier des achats, cachet du débitant de tabac et du débitant de boisson
- interdiction d'exposer les produits à la vue de la clientèle ou affichage pour en signaler la vente
- revente uniquement aux clients qui consomment
- le prix de revente peut être supérieur au prix d'achat du tabac plus un pourcentage correspondant au taux de service appliqué dans l'établissement.

4 - Quelles sont les conditions imposées par la réglementation française, vis à vis des personnes qui veulent ouvrir un débit de boissons à consommer sur place ? (2,5 points)

- être majeur
- être de nationalité française ou ressortissant d'un pays de la Communauté Economique Européenne
- ne pas avoir d'incapacités perpétuelles ou temporaires

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2004	CORRIGE
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 10/11

5 – Quel organisme d'état définit les horaires d'ouverture et de fermeture des débits de boissons ?
(2,5 points)

Pour chaque département les horaires d'ouverture et de fermeture des débits de boissons sont fixés par la Préfecture du département pour l'ensemble des débits de boisson du département.

6 - Restituez les produits suivants à leur groupe de boisson. Indiquez la licence nécessaire pour vendre ces produits dans un débit de boisson à consommer sur place : (10 points)

Canada Dry	Pelforth	Crème de cassis Boudier	Pernod 45	Rhum 3 Rivières
Lanson rosé	Laphroaig	Pineau des Charentes	Ambassadeur	Pissang Ambon
Schweppes Indian Tonic	Calvados Boulard	Eau de vie de framboise Dolfi	Vittel	Beefeater

<i>Groupes de boissons</i>	<i>Boissons autorisées</i>	<i>Licence</i>
G 1	Canada Dry; Vittel; Schweppes; Indian Tonic	I
G 2	Pelforth ; Crème de cassis Boudier ; Lanson rosé	II
G 3	Pineau des Charentes ; Ambassadeur ; Pissang Ambon	III
G 4	Calvados Boulard ; Eau de vie de framboise DOLFI ; Rhum 3 rivières	IV
G 5	Laphroaig; Pernod 45; Beefeater	IV

7 - Donnez la définition d'une zone protégée : (5 points)

Une zone protégée est un espace géographique situé à 150 m. à vol d'oiseau autour de grands ensembles d'habitations et de tout édifice public, dans lesquels il est interdit d'installer de nouveaux débits de boissons par création ou transfert. Sauf les débits de première catégorie.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2004	CORRIGE
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 11/11