

	Académie :	Session :	
	Examen ou Concours :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
NE	Epreuve/sous-épreuve :		
	NOM :		
RIEN	(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms :	N° du candidat	
ECRIRE	Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)
DANS	Examen ou Concours :	Série* :	Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.
	Spécialité/option :		
CE	Repère de l'épreuve :		
CADRE	Epreuve/sous-épreuve : (Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)		
	Note :	Appréciation du correcteur :	
	20		
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen		

## Présentation du sujet :

Le sujet comprend trois parties que vous traiterez en trois heures :

I – Connaissance des boissons /80

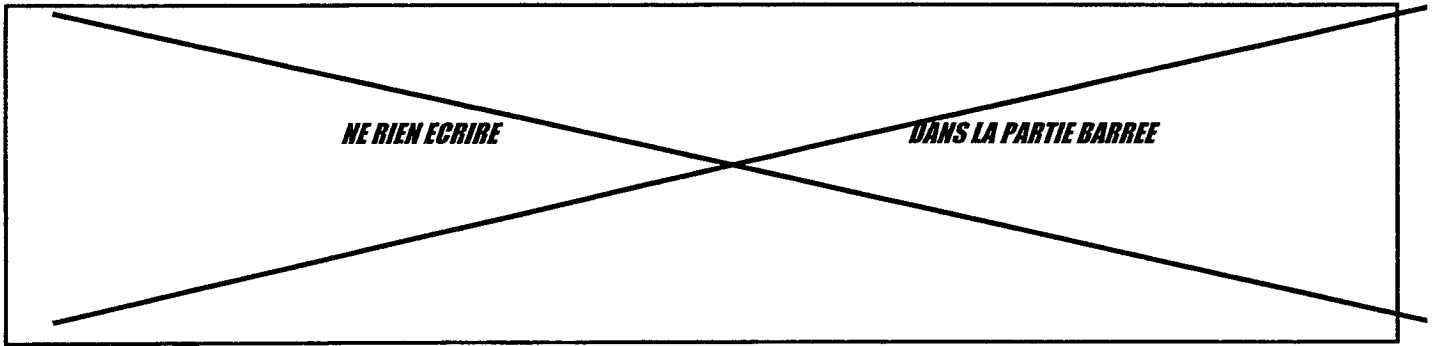
II – Technologie professionnelle /80

III – Législation /40

Les réponses aux questions sont à rédiger sur les espaces prévus à cet effet dans le sujet.

Chef Barman dans un bar d'hôtel 4 étoiles récemment ouvert, vous êtes sollicité pour mener une politique commerciale basée sur une parfaite connaissance des boissons pour satisfaire la clientèle exigeante.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2004	
Examen et spécialité	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	E.P. 2 / TECHNOLOGIE	N° de page S 1/17



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

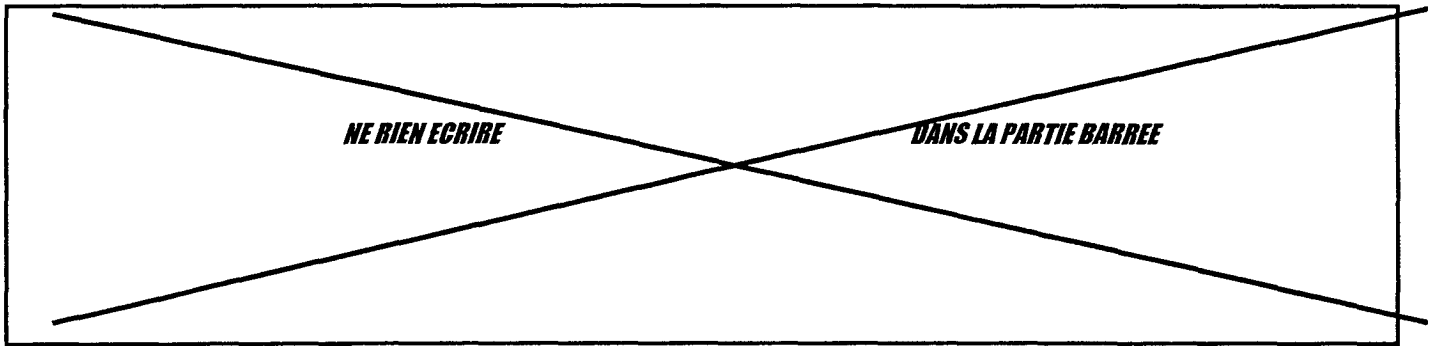
1- Citez les cépages autorisés dans l'élaboration des Vins Doux Naturels (V.D.N.) (6 points)

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

SINGLE MALT	
PURE MALT	
SINGLE BARREL	
SOUR MASH	
SINGLE MALT CASK	

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

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	<b>SESSION 2004</b>	
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 2/17



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

JIM BEAM	
TULLAMORE DEW	
JACK DANIEL	
PADDY	
BOWMORE	
CROWN ROYAL	
MACALLAN	
FOUR ROSES	
DALWHINNIE	
TAMDHU	

1 | ECOSSE

2 | ETATS UNIS

3 | IRLANDE

4 | CANADA

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

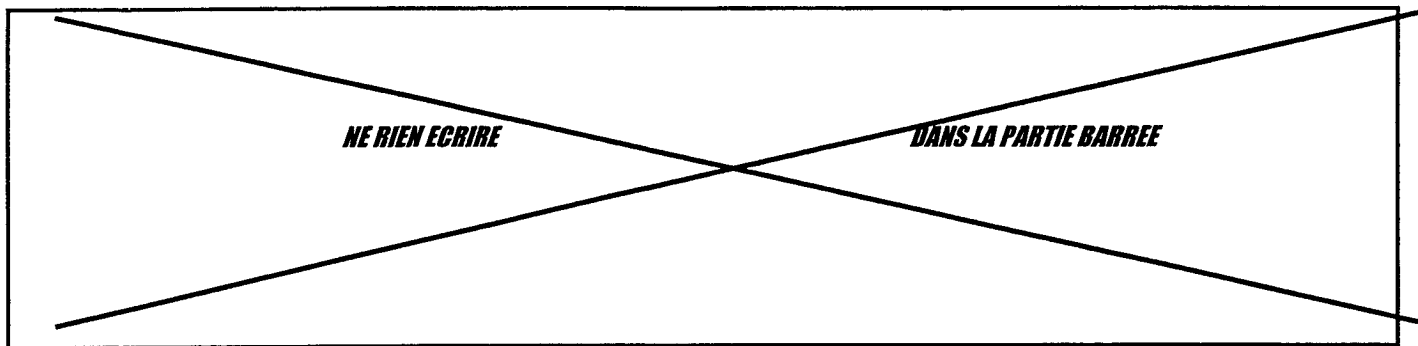
Ethiopie :

Kenya :

Jamaïque :

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

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	<b>SESSION 2004</b>	
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 3/17

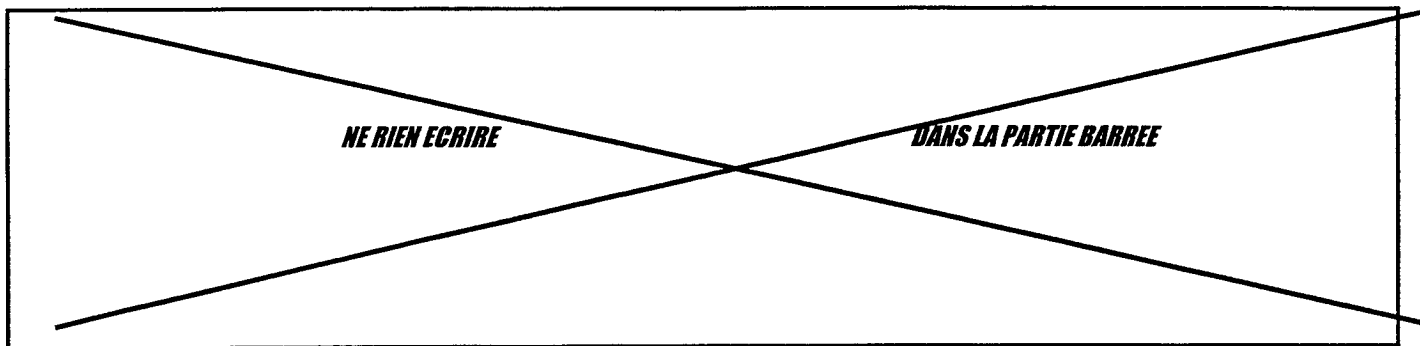


7- Indiquez le ou les produits de base qui entre dans la composition des liqueurs suivantes :  
(14 points)

<i>Ex : COINTREAU</i>	<i>Oranges amères et écorces d'oranges douces</i>
PETER HEERING	
BENEDICTINE	
GALLIANO	
PASSOA	
SOUTHERN COMFORT	
AMARETTO DI SARONNO	
DRAMBUIE	

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

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	<b>SESSION 2004</b>	
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 4/17



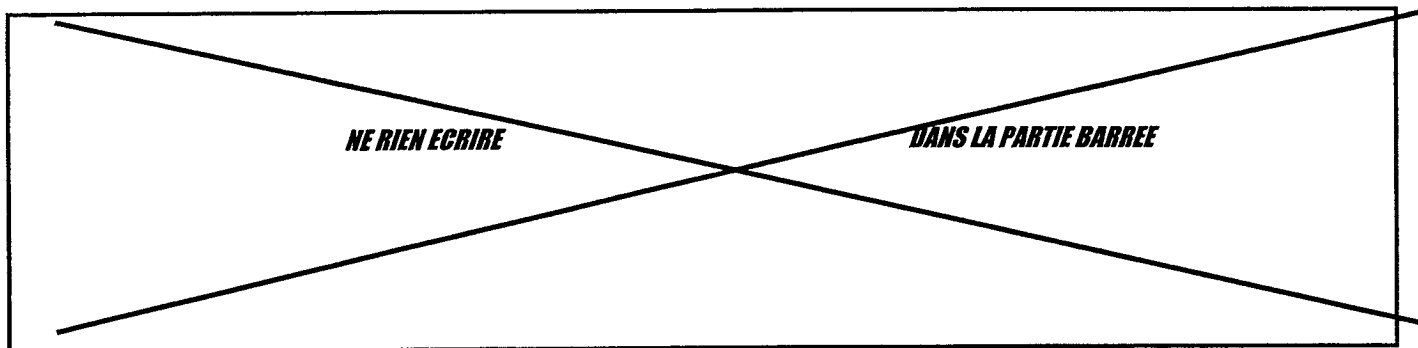
9- Quelles sont les conditions à remplir pour avoir droit à l'appellation « Cognac » (7 points)

<b>Aire d'appellation</b>	
<b>Cépages utilisés</b>	
<b>Distillation</b>	
<b>Stockage</b>	
<b>Durée minimale de Vieillessement</b>	
<b>Mode de vinification</b>	
<b>Degré minimum pour la Commercialisation</b>	

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

Liqueur de fruits	
Crème de fruits	
Crème de Cassis	

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	<b>SESSION 2004</b>	
Examen et spécialité		
<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN</b>		
Intitule de l'épreuve	<b>E.P. 2 / TECHNOLOGIE</b>	N° de page <b>S 5/17</b>



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)

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	<b>SESSION 2004</b>	
Examen et spécialité		
<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN</b>		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
<b>E.P. 2 / TECHNOLOGIE</b>		<b>S 6/17</b>

**NE RIEN ECRIRE**

**DANS LA PARTIE BARREE**

## TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (Coef. 4)

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

1-1

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

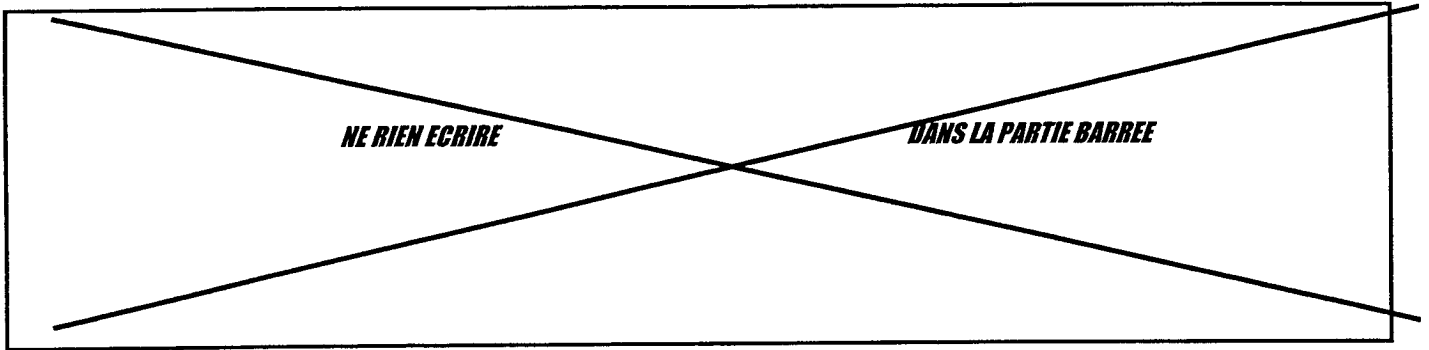
<i>Catégorie</i>		<i>Contenance</i>	
------------------	--	-------------------	--

<i>Dosage en 10 ème</i>	<i>Produits à utiliser</i>

<i>Verre de service</i>		<i>Méthode de réalisation</i>	
-------------------------	--	-------------------------------	--

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

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	<b>SESSION 2004</b>	
Examen et spécialité	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	E.P. 2 / TECHNOLOGIE	N° de page S 7/17



1-2 :

<b>Nom du Cocktail</b>	RED LION
------------------------	----------

<i>Catégorie</i>		<i>Contenance</i>	
------------------	--	-------------------	--

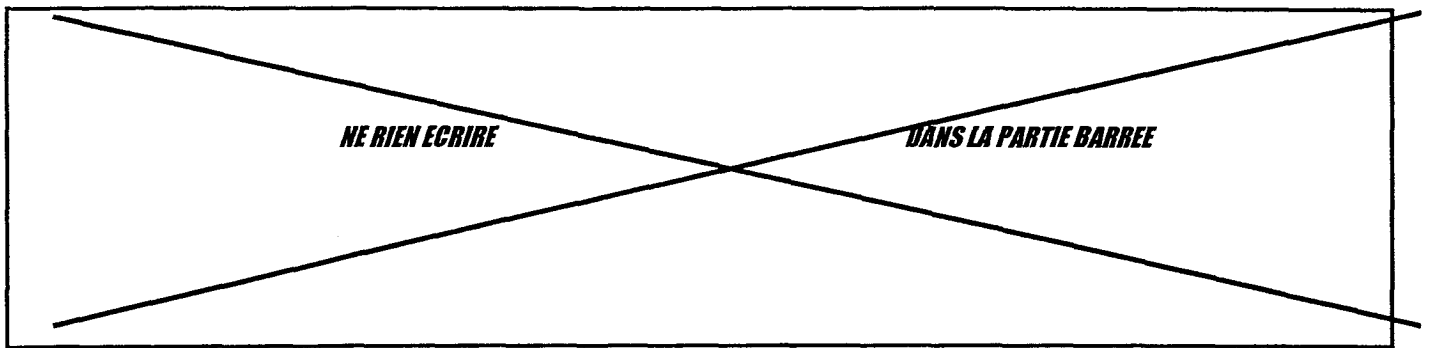
<i>Dosage en 10 ème</i>	<i>Produits à utiliser</i>

<i>Verre de service</i>		<i>Méthode de réalisation</i>	
-------------------------	--	-------------------------------	--

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

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	<b>SESSION 2004</b>	
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 8/17





1-3 :

<b>Nom du Cocktail</b>	<b>PLANTER'S PUNCH</b>
------------------------	------------------------

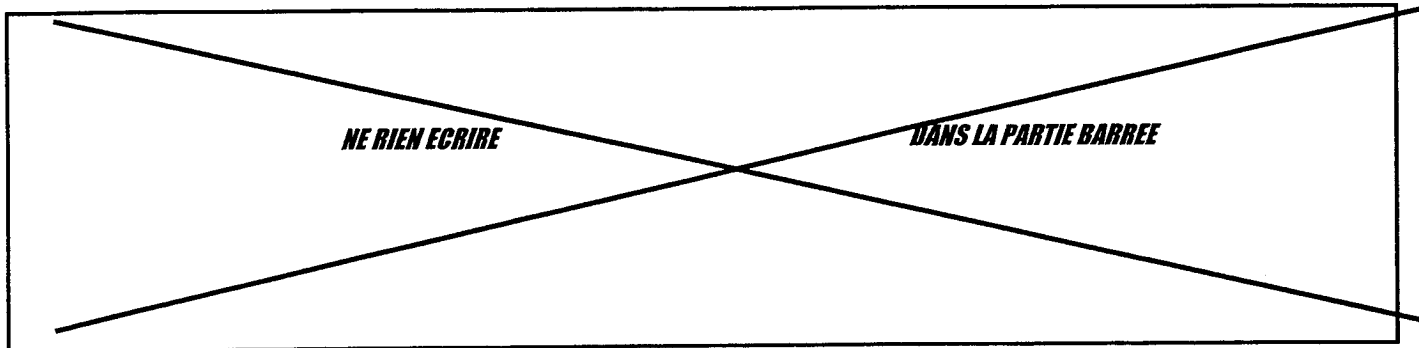
<i>Catégorie</i>	LONG DRINK	<i>Contenance</i>	12,5 cl.
------------------	------------	-------------------	----------

<i>Dosage en 10 ème</i>	<i>Produits à utiliser</i>
1 TRAIT	

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

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

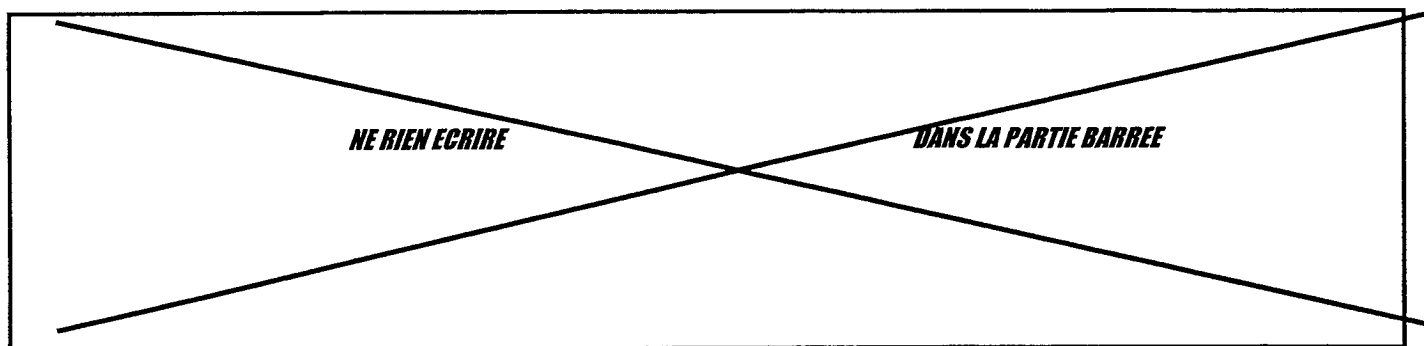
<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	<b>SESSION 2004</b>	
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 9/17



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
Ex : MANHATTAN	X		X			1 cerise à l'eau de vie
PIÑA COLADA						
NEGRONI						
BLOODY MARY						
CHAMPAGNE COCKTAIL						
MOJITO						
GRASSHOPPER						
PARADISE						
PINK LADY						
ROSE						
RUSTY NAIL						

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	<b>SESSION 2004</b>	
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 10/17



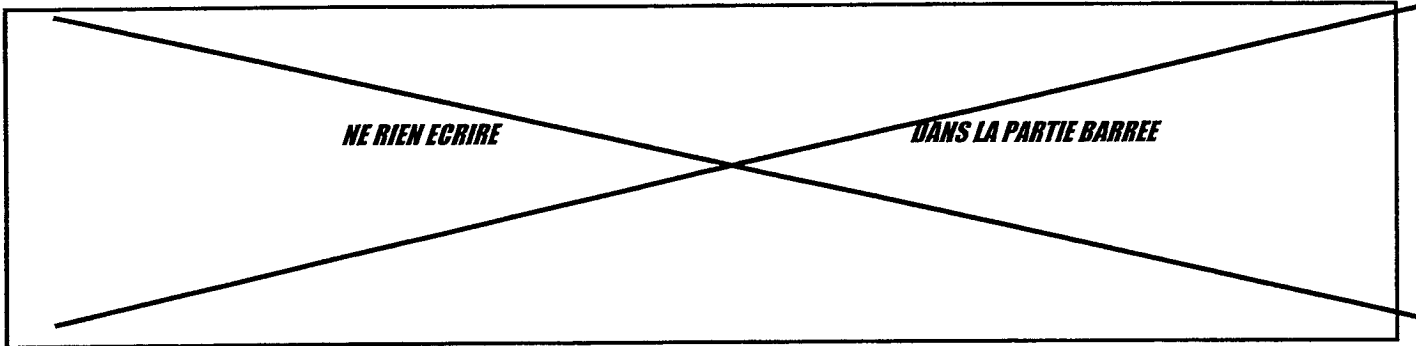
3- Pour chacune de ces trois familles de cocktail, donnez leur définition et un exemple de cocktail : (9 points)

COLLINS		
HIGHBALLS		
JULEPS		

4- Classez les marques ou produits suivants par familles de produits en complétant le tableau ci-après : (18 points)

Camino real	Maury	Campari	RémyMartin
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

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	<b>SESSION 2004</b>	
Examen et spécialité		
<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN</b>		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
<b>E.P. 2 / TECHNOLOGIE</b>		<b>S 11/17</b>



Famille		Produits		
A.B.V.	VERMOUTH			
	V.D.N.			
	V.D.L.			
	QUINQUINA			
A.B.A.	BITTER			
	GENTIANES			
	ANISES			
EAU DE VIE	GRAINS			
	PLANTES			
	CIDRE			
	VIN			
	FRUITS			

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	<b>SESSION 2004</b>	
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 12/17

**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		
<b>Nom du Cocktail :</b> BALALAIKA			<b>Mode d'élaboration :</b> Shaker			<b>Famille :</b> Fancy drink		
<b>Volume :</b> 07 cl.			<b>Verre :</b> Verre à cocktail <b>Base :</b> 1			<b>Classe :</b> Short drink		
						<b>Goût :</b> Acidulé un peu fort		
						<b>Couleur :</b> 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				Nombre cocktails réalisés	01
Cointreau	3/10	70 cl.	12,90					
Vodka	4/10	70 cl.	11,60					
							Total coût matière HT	
<b>Sous-total 1 COÛT LIQUIDES</b>							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%	
Olives vertes	250 g	1	2				Sous-Total	
<b>Sous-Total 2 COÛT SOLIDES</b>							TVA 19,60%	
Commentaire : Le cocktail sera accompagné d'amuse-bouche							Prix de vente TTC SC	
-10 g de cacahuètes							Ratio théorique	
- 30 g d'olives vertes								

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>		<b>SESSION 2004</b>	
Examen et spécialité			
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN			
Intitulé de l'épreuve			N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE			S 13/17

**Deuxième partie : (10 points)**

Le 1 <sup>er</sup> Mai, la valeur du stock du bar 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 €

A partir de ces données, calculer pour la période concernée :

- Le « coût matière »
- Le « ratio matière »

Vous justifierez vos calculs.

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

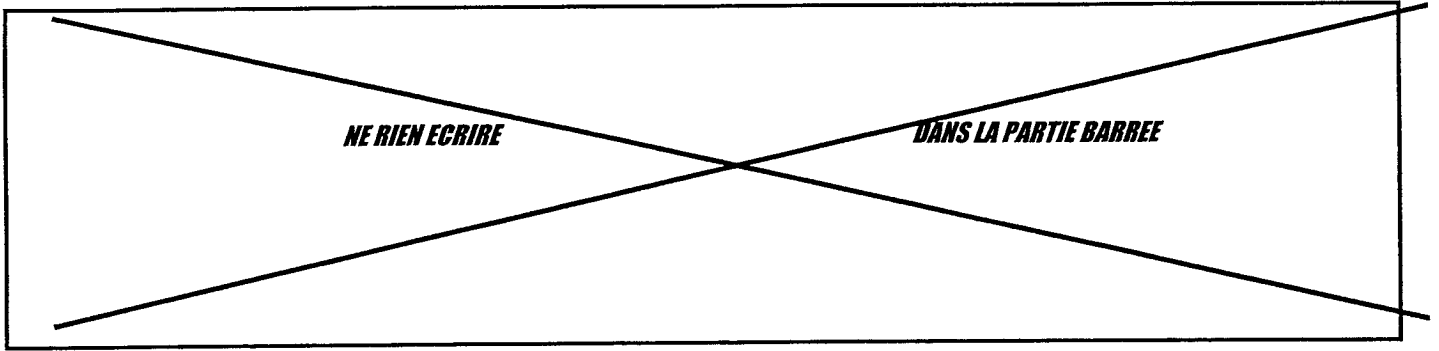
Vous recevez une autre livraison le 17/05 de 6 bouteilles au prix HT de 10,78 €.

Compléter et chiffrer par la méthode coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée la fiche de stock ci-après en fonction de opérations effectuées :

Article :							Fournisseur : VINATIS		
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	

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)

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	<b>SESSION 2004</b>	
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 14/17



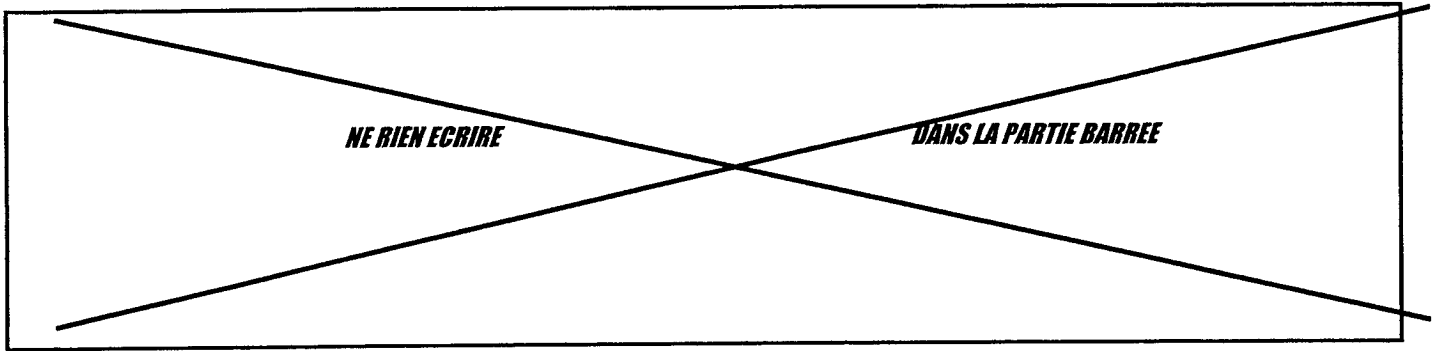
### Troisième partie : **LEGISLATION** ( coef. 2 )

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

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

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)

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	<b>SESSION 2004</b>	
Examen et spécialité		
<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN</b>		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
<b>E.P. 2 / TECHNOLOGIE</b>		<b>S 15/17</b>

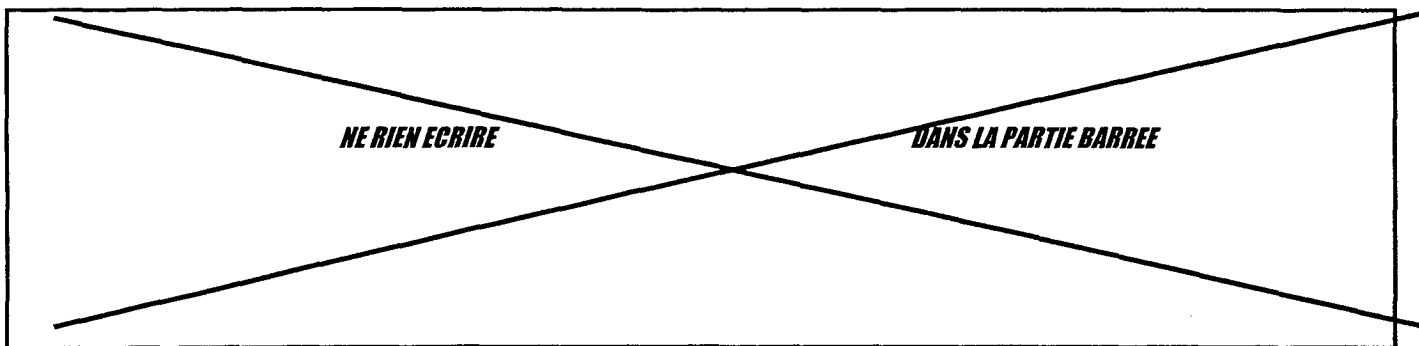


4 - Quelles sont les conditions imposées par la réglementation française, vis à vis des personnes qui veulent ouvrir un débit de boissons à consommer sur place ? (2,5 points)

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

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	<b>SESSION 2004</b>	
Examen et spécialité		
<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN</b>		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
<b>E.P. 2 / TECHNOLOGIE</b>		<b>S 16/17</b>





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		
G 2		
G 3		
G 4		
G 5		

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

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	<b>SESSION 2004</b>	
Examen et spécialité		
<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN</b>		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
<b>E.P. 2 / TECHNOLOGIE</b>		<b>S 17/17</b>