

CORRIGE

Première partie : CONNAISSANCE des BOISSONS (coef. 4)

1) Sur une carte des cafés et thés vous devez indiquer les pays d'origine, complétez le tableau ci-dessous en fonction des produits énumérés (2 points)

Cru de cafés et thés	Pays d'origine
Moka sidamo	<i>Ethiopie</i>
Blue mountain	<i>Jamaïque</i>
Kenya A A	<i>Kenya, Afrique</i>
Thés noirs fermentés Souchong	<i>Chine</i>

2) A partir d'un produit de base, on obtient des produits dérivés par fermentation et distillation. Complétez le tableau ci-dessous à partir des indications fournies. (10 points)

Produit de base	Produit fermenté	Produit distillé
Pommes	<i>Cidre</i>	<i>Calvados</i>
<i>Raisins blancs</i>	Vin blanc des Charentes	<i>Cognac</i>
<i>Canne à sucre</i>	Vesou	<i>Rhum agricole</i>
<i>Poire</i>	Poiré	<i>Eau de vie de poiré</i>
<i>Céréales, orge, maïs, ...</i>	« Wash »	Scotch whisky

3) Un client vous demande de lui expliquer les termes utilisés dans la revue SHAKER. Quelles sont vos réponses ? (8 points)

- Solera : assemblage de différents jerez de tonneaux et d'âges différents.
- Maltage : cette opération consiste à faire germer les grains d'orge. Pendant cette germination, apparaissent des enzymes capables de transformer l'amidon de l'orge en sucre fermentescible (maltose, glucose...).
- Mutage : c'est l'action d'interrompre ou d'empêcher la fermentation en ajoutant de l'alcool au moût ou au jus de raisin frais.
- Wort : moût de céréales avant fermentation servant à l'élaboration du Scotch Whisky.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2005	58cb04
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 1/8

4) Vous élaborez une ébauche de liste de marques commerciales ou d'appellations pour chaque famille d'apéritifs ci-dessous. Faites une proposition en ne citant qu'une seule fois la marque commerciale ou appellation. (24 points)

Anisés	Vermouth	Vin Doux Naturel	Bitter
<i>Pernod</i>	<i>Martini</i>	<i>Muscats</i>	<i>Campari</i>
<i>Ricard</i>	<i>Noilly Prat</i>	<i>Rasteau</i>	<i>Amer picon</i>
<i>Pastis 51</i>	<i>Cinzano</i>	<i>Banyuls</i>	<i>Fernet branca</i>
Vin de liqueur français	Gentiane	quinquina	Vin de liqueur étranger
<i>Pineau des Charentes</i>	<i>Suze</i>	<i>Saint Raphaël</i>	<i>Sherry</i>
<i>Ratafia</i>	<i>Avèze</i>	<i>Byrrh</i>	<i>Porto</i>
<i>Macvin</i>	<i>Salers</i>	<i>Dubonnet</i>	<i>Madère</i>

5) Le directeur de la restauration vous demande une liste de marques commerciales des différentes eaux de vies ci-dessous pour négocier avec ses fournisseurs (9 points)

Gin	Canadian Whisky	Armagnac	Rhum	Calvados	Cognac
<i>Gordon's</i>	<i>Seagram's V.O.</i>	<i>Clés des ducs</i>	<i>Trois Rivières</i>	<i>Boulard</i>	<i>Hennessy</i>
<i>Tanqueray</i>	<i>Crown Royal</i>	<i>Samalens</i>	<i>Pere Labat</i>	<i>Pere Magloire</i>	<i>Delamain</i>
<i>Gibson's</i>	<i>Canadian Club</i>	<i>Janneau</i>	<i>Saint James</i>	<i>Busnel</i>	<i>Bisquit</i>

6) Votre commis barman doit effectuer un classement des crèmes et liqueurs suivantes. Pour l'aider dans son travail, vous complétez ce tableau. Vous indiquerez par une croix le classement de la liqueur (14 points)

Produit	Origine	Type de liqueur	
	Ville, Région, Département ou Pays si étranger	Liqueur de plantes, baies	Liqueur de fruits
Kalhua	<i>Mexique</i>	X	
Mandarine Impériale	<i>France ou Belgique</i>		X
Galiano	<i>Italie</i>	X	
Drambuie	<i>Ecosse</i>	X	
Peter Heering	<i>Danemark</i>		X
Bénédictine	<i>Fecamp Normandie</i>	X	
Southern Comfort	<i>U.S.A</i>	X	

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2005	58cb04
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 2/8

7) Lors d'une soirée à thème sur les whiskies, votre directeur de la restauration vous donne la liste des whiskies ci-dessous, effectuer le classement en complétant le tableau avec uniquement les produits listés (10 points)

Marques commerciales

Paddy, Johnnie walker, Bushmills, Jack daniel's, Clan campbell, Canadian mist, Four roses, Crown royal, Glenfiddich, Tullamore dew, Lagavulin, Knockando, Jameson, Canadian club, Black and white, Old virginia, Chivas, Ballantimes, Wild turkey

Irish whiskey	Scotch	Bourbon	Rye whiskey
Ex.: Paddy	Ex.: Johnnie Walker	Ex.: Jack Daniel's	Ex. : Canadian Mist
<i>Bushmills</i>	<i>Clan Campbell</i>	<i>Four Roses</i>	<i>Crown Royal</i>
<i>Tullamore Dew</i>	<i>Glenfiddich</i>	<i>Old Virginia</i>	<i>Canadian club</i>
<i>Jameson</i>	<i>Lagavulin</i>	<i>Wild Turkey</i>	
	<i>Knockando</i>		
	<i>Black and White</i>		
	<i>Chivas</i>		
	<i>Ballantimes Aberlour</i>		

8) Sur une étiquette de U.S.-Whiskey, que signifie les inscriptions suivantes (3 points)

- Straight : le whiskey provient d'une distillation unique, d'une même distillerie, doit être distillé au maximum à 80 °C.
- Sour Mash : signifie aigre : jus désalcoolisé et acide du mélange avant distillation. Rajouté dans le moût suivant avant fermentation. Renforce le goût du whiskey.
- Single Barrel : whiskey provenant d'une seule cuvaison, il n'a subit aucun assemblages.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2005	58cb04
Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve E.P. 2 / TECHNOLOGIE		N° de page S 3/8

Deuxième partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (coef. 4)

1) Quelles sont les règles de base pour confectionner un cocktail ? (15 points)

- Ne pas utiliser plus de 5 ingrédients
- Exprimer la quantité de chaque composant en dixième de la quantité servie.
- N'utiliser qu'une seule eau de vie de base
- Respecter la règle des 3 S
 - **Sour** : agressivité
 - **Sweet** : douceur
 - **Strong** : corps

2) Pour chacun des cocktails suivants donnez la définition et un exemple. (15 points)

COCKTAILS	DEFINITION	EXEMPLE
SOURS	Short drink se préparant au shaker à base de citron et de spiritueux.	Whisky Sour
FLIPS	Short drink se préparant au shaker à base de sucre, jaune d'oeuf, spiritueux ou eau de vie, muscadé avant de servir.	Porto Flip
JULEPS	Long drink directement dans un tumbler composé de menthe fraîche, sucre, alcool de base.	Mint Julep
CUPS	Cocktail de réception préparé dans un cup où vont macérer fruits de saison dans un mélange de vins, spiritueux, liqueurs.	Sangria
COLLINS	Long drink directement dans un tumbler composé de sucre, eaux de vie, jus de citron, soda.	Tom Collins

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2005	58cb04
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 4/8

3) Définissez les types de bars suivants : (10 points)

Type de bar	Définition
Pub	D'origine anglaise, il offre à la clientèle un décor et un confort anglo saxon. On y trouve une variété de whiskies de bières et cocktails.
Bar Américain	Dans un cadre très luxueux et intime, il est le palace des bars. Géré par un chef barman et sa brigade, il reçoit une clientèle internationale. On peut y déguster toutes les boissons et particulièrement un grand choix de cocktails.
Milk bar	Ce bar propose toute une gamme de boissons à base de lait, sirops, jus de fruits ou de légumes, cocktails sans alcool et diététiques.
Rhumerie	C'est un bar de luxe qui se caractérise par le décor et l'ambiance des îles. Les principales boissons servies sont à base de rhum.
Brasserie	A l'origine on y brassait la bière, bar avec une grande amplitude horaire, spécialisé dans la vente de bières on y trouve toutes les boissons et de la restauration.

4) Quelles sont les 10 activités principales d'un barman à l'ouverture du bar. (10 points)

- Effectuer l'entretien :
 - ranger la salle et le bar
 - prendre les consignes
 - effectuer les sorties
 - compléter et ranger les bouteilles
 - vérifier la caisse
 - réaliser l'approvisionnement nécessaire au service
 - entretenir la verrerie
 - entretenir le matériel
- Effectuer la mise en place selon la carte

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2005	58cb04
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 5/8

- 5) A partir de la liste de produits ci-dessous, vous pouvez réaliser quatre cocktails classiques.
Indiquez leur nom puis les ingrédients nécessaires à leur confection (10 points)

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

Nom du Cocktail	Scotch sour	Rusty nail	Rob roy	God father
Ingrédients	Sucre Jus de citron Scotch whisky Cerise à l'eau de vie	Scotch whisky Liqueur de Scotch whisky	Angostura bitter Vermouth italien Scotch whisky Cerise à l'eau de vie	Amaretto Scotch whisky

6) Gestion appliquée

6-1 Lors d'une soirée, vous avez servi des cocktails « BACARDI » (voir fiche technique en annexe) vendus au prix unitaire de 5,50 €. A partir des indications suivantes, il vous est demandé de calculer le bénéfice théorique de la soirée. (14 points)

Indications des fiches produits sortis :

Nom du produit	Contenance / poids	Prix d'achat unitaire TTC	Quantité sortie
Bacardi	70 cl.	11,70 €	12 bouteilles
Sirop de grenadine	100 cl.	3,20 €	*
Citron jaune	Kg	4,10 €	8 Kg

* à compléter

Voir fiche technique de cocktail en annexe.

Il a été vendu : $70 \times 12 = 840$ cl de Bacardi

- soit $840 : 4 = 220$ cocktails
- recette théorique $220 \times 5,50 = 1210$ €

Coût produits - Bacardi $11,70 \times 12 = 140,40$ €

- citron $4,10 \times 8 = 32,80$ €
- grenadine $220 \times 0,01 \times 3,20 = 7,40$ €

Total : $140,40 + 32,80 + 7,40 = 180,60$ €

Bénéfice théorique :

$1210 - 180,60 = 1029,40$ Euros

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2005	58cb04
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 6/8

6-2 Pour la fourniture des mises en bouche d'accompagnement de ce cocktail, vous recevez trois propositions :

- 1^{ère} proposition : 126 € TTC
- 2^{nde} proposition : 150 € TTC avec remise de 12 %
- 3^{ième} proposition : 119,07 € H.T.

Quelle est la proposition la plus intéressante ? Vous justifierez votre réponse.(6 points)

2^{nde} proposition : $(150 \times 88) : 100 = 132 \text{ €}$

3^{ième} proposition : $(119,07 \times 120,6) : 100 = 143,59 \text{ €}$

La première proposition est la plus intéressante.

Troisième partie : LEGISLATION (coef. 2)

1) Classez les boissons suivantes dans l'un des cinq (5) groupes correspondants.
20 points (10 x 2 points)

Gin, anisette, cidre, martini, bière, liqueur de fraise (18 %), sirop de menthe, rhum, Jus d'orange, whisky.

1^o groupe : Jus d'orange, sirop de menthe.

2^o groupe : Cidre, bière.

3^o groupe : Martini, liqueur de fraise (18%).

4^o groupe : Rhum, anisette.

5^o groupe : Gin, whisky.

2) Quels sont les affichages et matériels obligatoires pour exploiter un bar ?
10 points (5 x 2 points)

1. Panonceau de licence.
2. Mesures en étain ou aluminium, 1,2 ,5,10,20,50,100cl.
3. Etalage des dix boissons sans alcool.
4. Affichage des prix à l'intérieur et à l'extérieur.
5. Affichage sur la protection des mineurs et répression de l'ivresse publique.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2005	58cb04
Examen et spécialité	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	E.P. 2 / TECHNOLOGIE	N° de page S 7/8

3) Répondre par OUI ou NON
10 points (5 x 2 points)

Répondre à ces questions par oui ou par non	OUI /NON
1. Peut on vendre à crédit de l'alcool classé dans le 5 ^{ème} groupe de boissons ?	NON
2. Peut on servir un client visiblement en état d'ivresse ?	NON
3. Peut on servir un adolescent de moins de seize ans qui rentre seul dans votre bar ?	NON
4. Peut on servir une bière à un adolescent de seize ans qui rentre seul dans votre bar ?	OUI
5. Peut on servir un whisky à une personne de plus de 16 ans mais moins de 18 ans qui rentre dans votre bar ?	NON

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SESSION 2005	58cb04
Examen et spécialité	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN	
Intitulé de l'épreuve	E.P. 2 / TECHNOLOGIE	N° de page S 8/8