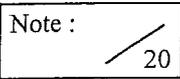


	Académie :	Session :	
	Examen ou Concours :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
NE	Epreuve/sous-épreuve :		
	NOM :		
RIEN	<i>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i> Prénoms :	N° du candidat	
	Né(e) le :		<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste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

* Uniquement s'il s'agit d'un examen

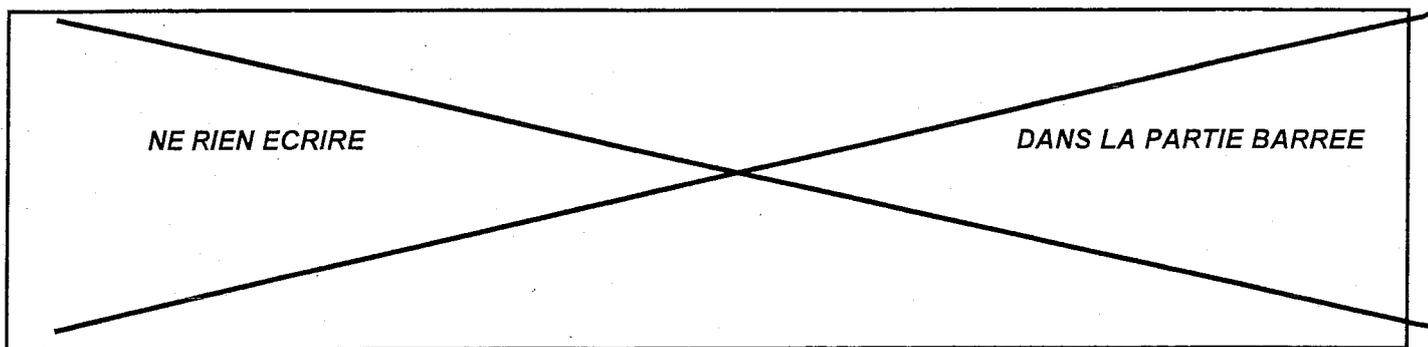
Présentation du sujet :

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 2005	58CB04
Examen et spécialité		
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE BARMAN		
Intitulé de l'épreuve		N° de page
E.P. 2 / TECHNOLOGIE		S 1/13



Première partie : CONNAISSANCE des BOISSONS (coef. 4)

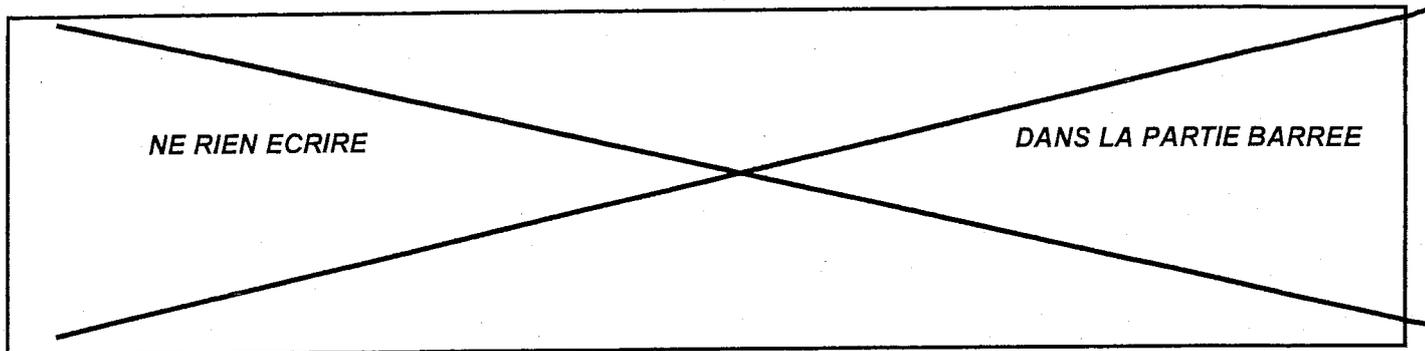
1) Sur une carte des cafés et thés vous devez indiquer les pays d'origine, complétez le tableau ci-dessous en fonction des produits énumérés (4 points)

Cru de cafés et thés	Pays d'origine
Moka sidamo	
Blue mountain	
Kenya A A	
Thés noirs fermentés Souchong	

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		
	Vin blanc des Charentes	
	Vesou	
	Poiré	
		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 2/13



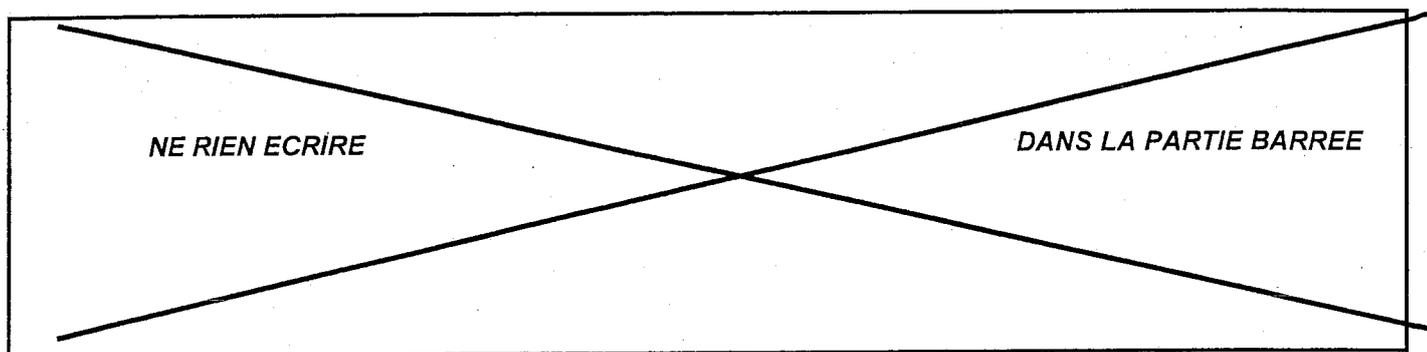
3) Un client vous demande de lui expliquer les termes utilisés dans la revue SHAKER. Quelles sont vos réponses ? (8 points)

- Solera :
- Maltage :
- Mutage :
- Wort :

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
Vin de liqueur français	Gentiane	quinquina	Vin de liqueur étranger

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 3/13



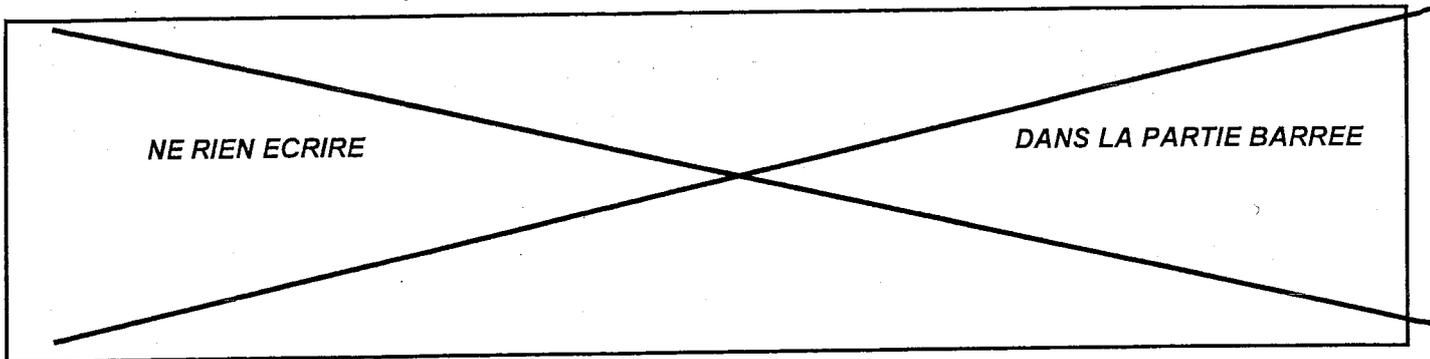
5) Le directeur de la restauration vous demande une liste de marques commerciales des différentes eaux de vies, ci-dessous, pour négocier avec ses fournisseurs. Compléter le tableau ci-dessous. (9 points)

Gin	Canadian Whisky	Armagnac	Rhum	Calvados	Cognac

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	
	Département ou Pays si étranger	liqueur de plantes, baies	Liqueur de fruits
Kalhua			
Mandarine Impériale			
Galiano			
Drambuie			
Peter Heering			
Bénédictine			
Southern Comfort			

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 4/13



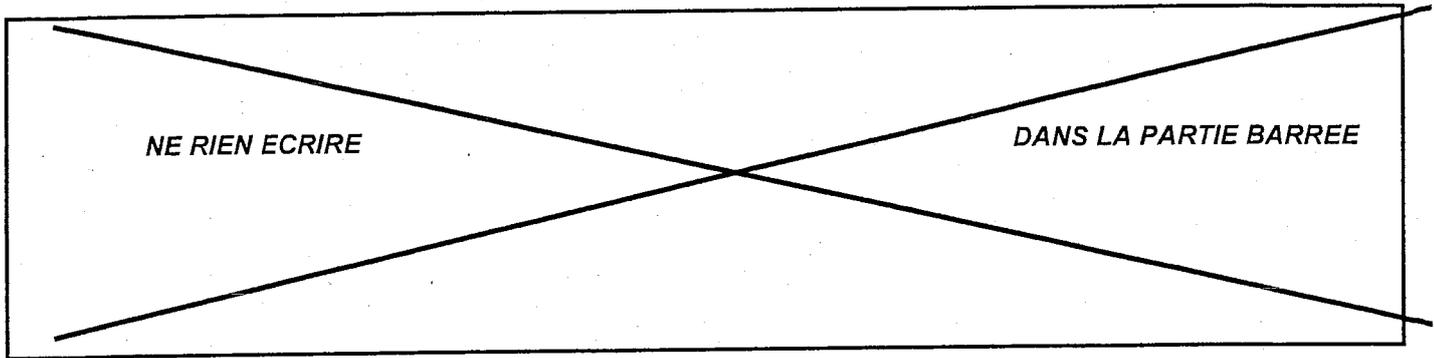
7) Lors d'une soirée à thème sur les whiskies, votre directeur de la restauration vous donne la liste des whiskies ci-dessous, effectuer le classement en complétant le tableau avec uniquement les produits listés (8 points)

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, Aberlour

Irish whiskey	Scotch	Bourbon	Rye whiskey
<i>Ex.: PADDY</i>	<i>Ex.: JOHNNIE WALKER</i>	<i>Ex.: JACK DANIEL'S</i>	<i>Ex.: CANADIAN MIST</i>

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 5/13



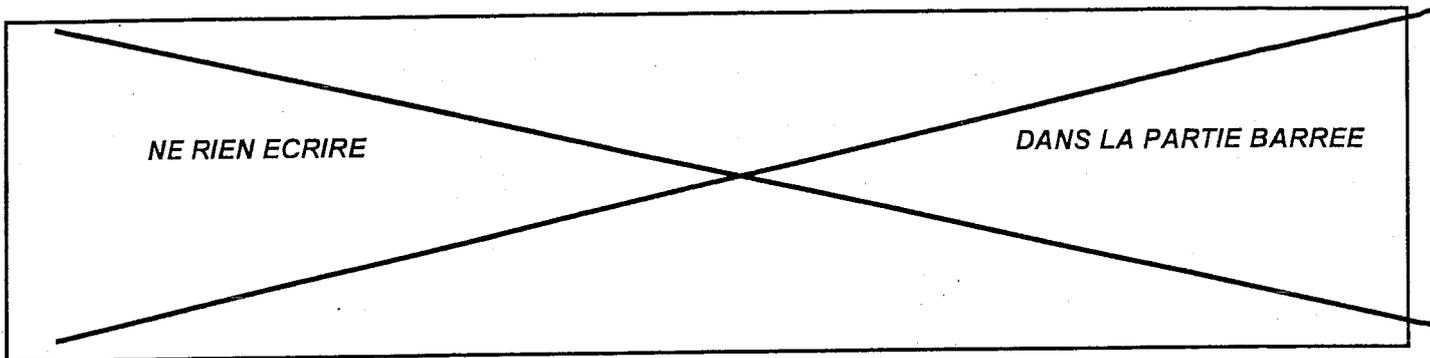
Deuxième partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (coef. 4)

1) Citez les règles de base à respecter pour confectionner un cocktail ? (15 points)

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

COCKTAILS	DEFINITION	EXEMPLE
SOURS		
FLIPS		
JULEPS		
CUPS		
COLLINS		

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 7/13



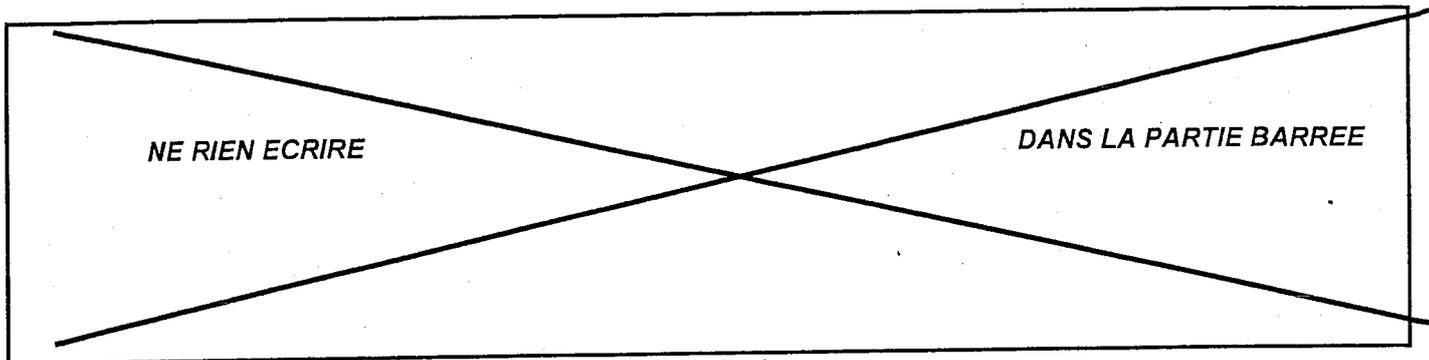
3) Définissez le types de bars suivants : (10 points)

Type de bar	Définition
Pub	
Bar Américain	
Milk bar	
Rhumerie	
Brasserie	

4) Citez 10 tâches à effectuer par un employé barman lors de l'ouverture du bar. (10 points)

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

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 8/13



5) A partir de la liste des 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				
Ingrédients				

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

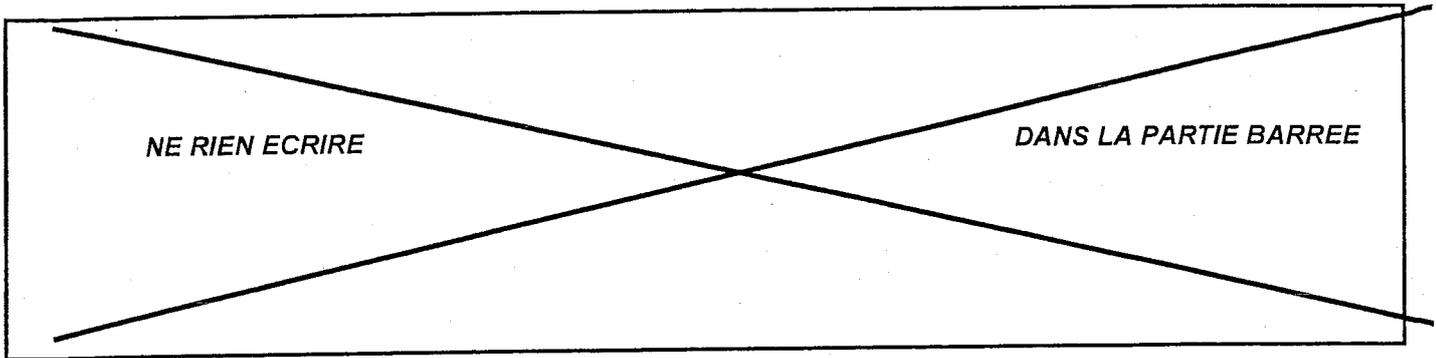
* à compléter

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 9/13

ANNEXE

FICHE TECHNIQUE DE BAR							Numéro :		
Nom du cocktail : BACARDI			Mode d'élaboration : - direct <input type="checkbox"/> - verre à mélange <input type="checkbox"/> - shaker <input checked="" type="checkbox"/>				Catégorie : Short drink		
Volume 7 cl			Verre : Cocktail						
Liquides	Proportion	Conditionnement*	Coût Achat HT	Coût/cl HT	Dose en cl	Coût HT	Coût - matière HT		
Sirop de grenadine	1/10	L			1		Base**		
Jus de citron	3/10	Kg			2		Coût - matière unitaire HT		
Ron Bacardi	6/10	0,70 L			4		Coefficient multiplicateur		
Sous-total 1	COÛT LIQUIDES						Prix de vente théorique HT HS		
Solides	Conditionnement	Coût Achat HT	Coût HT unitaire	Quantité	Coût HT	TVA			
						Service			
Sous-total 2	COÛT SOLIDES						Prix de vente théorique, taxes services compris		
TOTAL	COÛT - MATIERE H.T.						Prix de vente du cocktail TSC	5,50 €	
Légende :		* Conditionnement : en unité de mesure ** Base : nombre de cocktails							

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 10/13

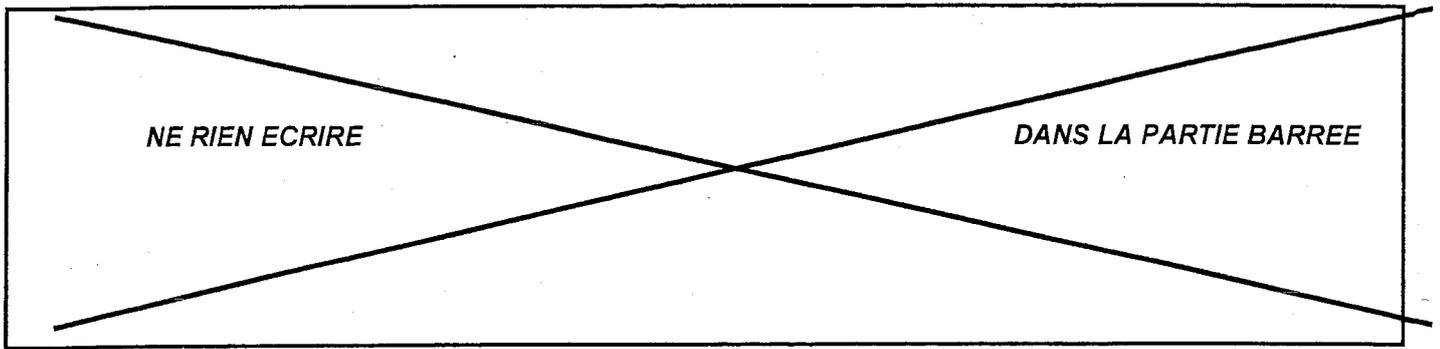


6-2 Pour la fourniture des mises en bouche d'accompagnement de ce cocktail, vous recevez trois propositions :

- 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)

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 11/13



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

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

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

1° groupe :

2° groupe :

3° groupe :

4° groupe :

5° groupe :

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

1.-----

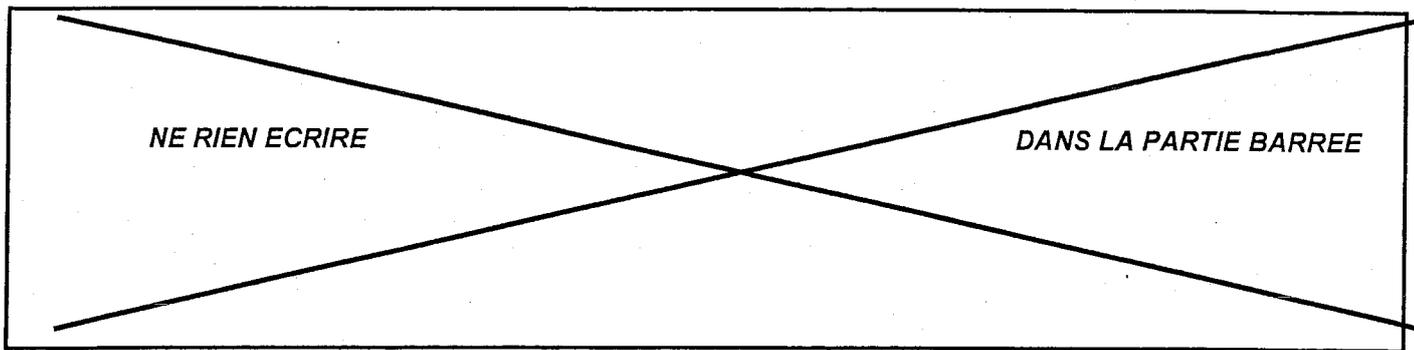
2.-----

3.-----

4.-----

5.-----

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 12/13



3) Répondre par OUI ou NON au questionnaire ci-dessous. (10 points)

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

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 13/13