

Première partie : CONNAISSANCE des BOISSONS (coef. 4)

Question 1 (14 points) :

Complétez le tableau suivant :

Familles	Origines	Exemples
Exemple : Vermouths	Thuir	- Gold Ambassadeur
Vermouths	Turin	- <i>Martini</i>
Vermouths	Hérault Sète	- <i>Noilly Prat</i>
Bitters	Italie	- <i>Fernet Branca</i> - <i>Campari</i> - <i>Apérol</i>
V.D.N	Languedoc	- <i>Muscat de Frontignan</i>
Gentianes	Jura	- <i>Suze</i>
Anisés incolores	France	- <i>Berger Blanc</i> - <i>Cristal</i>
Vermouths	Savoie	- <i>Dolin ou Chambery</i>
V.D.N	Roussillon	- <i>Banyuls</i> - <i>Maury</i>
V.D.L	Espagne	- <i>Malaga</i> - <i>Xérès</i>
Anisés	Grèce	- <i>Ouzo</i>
Quinquinas	France	- <i>Ambassadeur</i> - <i>Byrrh</i> - <i>Saint-Raphaël</i>
Bitters	Petites Antilles	- <i>Angostura Bitter</i>
Bitters	France	- <i>Amer Picon</i>
V.D.L	Sicile	- <i>Marsala</i>
V.D.N	Côtes du Rhone Vaucluse	- <i>Muscat de Beaumes de Venise</i> - <i>Rasteau</i>
Anisés	Italie	- <i>Sambuca</i>
V.D.L	France	- <i>Macvin</i> - <i>Ratafia de Champagne</i>
V.D.L	Portugal	- <i>Porto</i> - <i>Madère</i>

(0,5 pt par réponse)

Groupement interacadémique II

Session 2006

Mention Complémentaire – Employé BARMAN

Épreuve :

EP 2 ⇔ Technologie

Durée : 3 heures

Coef : 10

SUJET 208CB06

Page : 1/15

Question 2 (6 points) :

Citez 3 autres catégories de London Dry Gin et donnez les explications.

Catégories	Explications
Exemple : Sloe Gin	Gin parfumé aux baies de prunelles.
<i>Old Tom Gin</i>	<i>Gin parfumé aux baies de prunelles.</i>
<i>Sweet Gin</i>	<i>Gin légèrement sucré</i>
<i>Yellow Gin</i>	<i>Gin renforcé en genièvre</i>

Question 3 (6 points) :

Citez d'autres termes pour qualifier des alambics.

Alambic à colonnes	Alambic à repasse
<i>Patent Still</i>	<i>Pot Still</i>
<i>Distillation en continu</i>	<i>Charentais</i>
<i>A plateaux</i>	<i>A double distillation</i>

Question 4 (6 points) :

Complétez le tableau suivant (1 réponse par case, 3 régions différentes.)

Eaux minérales plates	Régions
<i>Volvic</i>	<i>Auvergne</i>
<i>Evian</i>	<i>Rhône Alpes</i>
<i>Vittel</i>	<i>Vosges</i>

Question 5 (6 points) :

Remettez dans l'ordre de réalisation les différentes étapes ci-dessous, de l'élaboration de la Vodka :

Adjonction d'eau distillée (diminution du degré alcoolique) – distillation – préparation de la farine de grain (nettoyage et broyage) – adjonction d'eau douce – filtration sur charbon de bois – levurage et fermentation.

Ordre de réalisation

1. *préparation de la farine de grain (nettoyage et broyage)*
2. *adjonction d'eau douce*
3. *levurage et fermentation*
4. *distillation*
5. *filtration sur charbon de bois*
6. *Adjonction d'eau distillée (diminution du degré alcoolique)*

Question 6 (15 points) :

Le café :

a) Complétez le tableau suivant : (8 points)

Préparations	Définitions
<i>Expresso</i>	Café fort et crémeux réalisé à la machine express.
Capuccino	<i>Café expresso + quantité égale de lait mousseux chauffé à la vapeur</i>
<i>Café turc</i>	Eau, sucre, café moulu, le tout bouilli trois fois.
Viennois	<i>Café expresso nappé de crème Chantilly</i>
Moka	<i>Mélange d'un café expresso et d'un bon chocolat chaud (quantités égales)</i>

b) Citez et expliquez les 4 méthodes pour la cueillette des cerises du caféier. (7 points)

Méthodes	Explications
<i>A la main ou picking</i>	Les cerises mûres sont cueillies une à une.
<i>Par branches entières ou streeping</i>	<i>On détache tous les fruits (à maturité ou non) en faisant glisser la main</i>
<i>Le peigne</i>	<i>Dents écartées et souples, les cerises rouges tombent, les vertes résistent.</i>
<i>Mécanique</i>	<i>Utilisée au Brésil, elle a tendance à détériorer les arbustes.</i>

Question 7 (12 points) :

Complétez le tableau suivant :

Produits	Marques
Gin	- Gordon's - Tanqueray - Beefeater
Armagnac	- Jeanneau - Samalens
Scotch Whisky	- Clan Campbels - Aberlour - Talisker
Porto	- Sandeman - Croft
Rhum	- Saint James - Duquesne
Téquila	- José Cuervo - Sauza
Cognac	- Courvoisier - Camus
Vodka	- Zubrowka - Eristoff

A partir de la liste des marques ci-dessous :

Sandeman - Beefeater - Sauza - Jeanneau
 Clan Campbels - Eristoff - Duquesne
 Camus - Aberlour - José Cuervo - Tanqueray
 Zubrowka - Talisker - Saint James
 Courvoisier - Samalens - Croft

(0,5 pt par réponse)

Examen :	MC Employé Barman EP 2 ⇔ Technologie		
Durée : 3 heures	Coef : 10	CORRIGÉ 208CB06	Page : 4/15

Question 8 (15 points) :

a) Tableau comparatif entre un whisky de GRAIN et un whisky de MALT (7 points)

	WHISKY DE MALT	WHISKY DE GRAIN
MATIERES 1^{ERE}	- <i>ORGE MALTEE</i>	- <i>ORGE NON MALTEE</i> - <i>MAIS</i> - <i>SEIGLE</i> - <i>AVOINE</i> - <i>FROMENT</i>
FERMENTATION	Provoquée par adjonction de Levures alcooliques	Provoquée par adjonction - <i>D'EAU ACIDULEE</i> ou - <i>D'ORGE MALTEE</i>
DISTILLATION	Distillation intermittente ou <i>Double distillation</i>	Distillation en <i>continu</i>
ALAMBIC	Alambic à feu nu appelé aussi <i>Pot still</i>	Alambic à colonnes appelé aussi <i>Patent still</i>
LIQUIDE OBTENU A LA SORTIE DE L'ALAMBIC	Liquide qui titre <i>68% à 72%</i> D'alcool pur.	Liquide qui titre <i>95%</i> d'alcool pur.
RÉDUCTION ALCOOLIQUE DU WHISKY	Par <i>vieillessement</i> et par Adjonction d'eau distillée.	Par adjonction d'eau distillée
UTILISATION	Commercialisation dans l'état ou utilisé dans la confection de Whiskies Blends	Utilisé dans la confection de Whiskies Blends

(0,5 point par bonne réponse)

Examen :	MC Employé Barman EP 2 ⇔ Technologie		
Durée : 3 heures	Coef : 10	SUJET 208CB06	Page : 5/15

b) Reclasser les marques suivantes dans les Whiskies Single Malt ou Blend. (4 points)

ABERLOUR 10 ans – AUCHENTOSHAN 10 ans – BALLANTINE’S 12 ans – BUSMILLS MALT 10 ans – CHIVAS 21 ans – JOHNNIE WALKER 12 ans – PADDY – LAGAVULIN 16 ans	
SINGLE MALT WHISKIES	BLENDED WHISKIES
* ABERLOUR 10 ans * AUCHENTOSHAN 10 ans * BUSMILLS MALT 10 ans * LAGAVULIN 16 ans	* BALLANTINE’S 12 ans * CHIVAS 21 ans * JOHNNIE WALKER 12 ans * PADDY

(0,5 point par bonne réponse)

c) Expliquez les termes suivants : (4 points)

TERMES	EXPLICATIONS
CASK STRENGHT	<p><i>CASK STRENGHT signifie littéralement « <u>la force du fût</u> ».</i></p> <p><i>A la différence de la plupart des whiskies titrant 40% ou 43%, les CASK STRENGHT whiskies ne subissent <u>aucune dilution</u> avant d’être embouteillés.</i></p> <p><i>On parlera le plus souvent de <u>whisky brut de fût ou non réduit</u>.</i></p>
SINGLE MALT	<p><i>Whisky élaboré à partir d’orge maltée uniquement, et qui provient d’une seule distillerie.</i></p>

Deuxième partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (coef. 4)

Question 1 (12 points) :

A partir des ingrédients suivants, composez 6 recettes de cocktails classiques (3 Short Drinks – 3 long Drinks).

Ingrédients	Quantités	Décorations
Jus de citron	7 cl	½ tranche d'orange Sel fin
Cointreau	6 cl	
Téquila	4 cl	
Vodka	8 cl	
Amaretto	2 cl	
Vermouth italien	3,5 cl	
Bitter Campari	6,5 cl	
Gin	5 cl	
Tonic	5 cl	
Sirop de grenadine	1 cl	
Jus d'orange	4 cl	
Champagne	5 cl	

Complétez les tableaux de recettes ci-dessous :

COCKTAILS SHORT-DRINKS						
NOM DU COCKTAIL		Quantité		Quantité		Quantité
INGRÉDIENTS	<i>Jus de citron</i>	1 cl	<i>Amaretto</i>	2 cl	<i>Jus de citron</i>	2 cl
	<i>Cointreau</i>	2 cl	<i>Vodka</i>	5 cl	<i>Cointreau</i>	2 cl
	<i>Téquila</i>	4 cl			<i>Vodka</i>	3 cl
DÉCORATION	<i>Sel fin</i>		NON		NON	

COCKTAILS LONG-DRINKS						
NOM DU COCKTAIL		Quantité	TAMPICO	Quantité		Quantité
INGRÉDIENTS	<i>Vermouth</i>	3,5 cl	<i>Jus de citron</i>	2 cl	<i>Sirop grenadine</i>	1 cl
	<i>Campari</i>	3,5 cl	<i>Campari</i>	3 cl	<i>Jus de citron</i>	2 cl
	<i>Gin</i>	5 cl	<i>Cointreau</i>	2 cl	<i>Jus d'orange</i>	4 cl
			<i>Tonic</i>	5 cl	<i>Champagne</i>	5 cl
DÉCORATION	½ Tr. D'orange	NON	NON		NON	

Examen :	MC Employé Barman EP 2 ⇔ Technologie		
Durée : 3 heures	Coef : 10	CORRIGÉ 208CB06	Page : 7/15

Question 2 (12 points) :

Définir les termes suivants :

NOMS	DÉFINITIONS	POINTS
DAISIES	<p><i>SHORT DRINKS</i> SE PREPARANT <i>AU SHAKER</i> ET QUI ONT COMME BASE D'ORIGINE :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>SIROP D'ORGEAT</i> - <i>JUS DE CITRON</i> - <i>UNE MESURE D'EAU DE VIE</i> <p>(LE <i>SIROP DE GRENADINE</i> PEUT REMPLACER LE <i>SIROP D'ORIGINE</i>)</p> <p><u>EXEMPLE DE DAISIES</u> : <i>VODKA DAISIE</i></p>	<p style="text-align: center;">/3</p> <p style="text-align: center;">/1</p>
EGG NOGG	<p><i>LONG DRINKS</i> SE PREPARANT <i>AU SHAKER</i> ET SERVIS DANS UN <i>TUMBLER</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>ŒUF ENTIER OU JAUNE</i> - <i>SUCRE</i> - <i>ALCOOL</i> - <i>LAIT</i> <p>ILS PEUVENT ÊTRE CONSOMMES CHAUDS OU FROIDS.</p> <p><u>EXEMPLE</u> : <i>BRANDY EGG NOGG</i></p>	<p style="text-align: center;">/3</p> <p style="text-align: center;">/1</p>
COLLINS	<p><i>LONG DRINKS ELABORES DIRECTEMENT DANS UN TUMBLER AVEC</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>JUS DE CITRON</i> - <i>SUCRE EN POUDRE</i> - <i>EAU-DE-VIE</i> - <i>EAU GAZEUSE (SODA)</i> <p><i>DECORES AVEC UNE TRANCHE DE CITRON ET UNE CERISE A L'EAU-DE-VIE</i></p> <p>EXEMPLE : <i>TOM COLLINS</i></p>	<p style="text-align: center;">/3</p> <p style="text-align: center;">/1</p>

Question 3 (6 points) :

LE SERVICE DES BOISSONS DU BAR

Pour les cocktails suivants, vous indiquerez le verre à utiliser, la dose à servir et éventuellement les décorations pouvant y être adjointes :

Nom du cocktail	Verre à utiliser	Dose à servir	Décoration (Préciser s'il n'y en a pas)
<u>Exemple :</u> GARIBALDI	Tumbler	12 cl	½ tranche d'orange
AMERICANO	<i>Tumbler</i>	<i>12 cl</i>	<i>½ tranche d'orange ½ tranche de citron</i>
CHAMPAGNE COCKTAIL	<i>Flûte à Champagne</i>	<i>12 cl</i>	<i>Zeste d'orange</i>
MANHATTAN	<i>Verre à cocktail</i>	<i>7 cl</i>	<i>1 cerise à l'eau-de-vie</i>
PIMM'S N°1	<i>Pimm's Cup</i>	<i>12 cl</i>	<i>½ tranche d'orange 2 cerises à l'eau-de-vie 1 zeste de citron pressé</i>
PINA COLADA	<i>Tumbler</i>	<i>12 cl</i>	<i>2 cerises à l'eau-de-vie 1 quartier d'ananas</i>

Question 4 (30 points) :

A partir de l'annexe 1, composez une mini carte de cocktails selon les consignes suivantes :

- Reclasser les 10 cocktails de la liste ci dessous dans les rubriques (Short drink, Long drink), précisez leur composition en respectant la recette originale. (20 pts)
- Proposez 5 cocktails à base de Rhum en précisant également leur composition. (10 pts)
- Respectez l'ordre alphabétique dans chaque rubrique.

BLUE LAGOON - BLOODY MARY - ALEXANDER
 DRY MARTINI - TEQUILA SUNRISE - WHITE LADY
 RED LION - GIN FIZZ - BELLINI - SCREW DRIVER

Examen :	MC Employé Barman EP 2 ⇔ Technologie		
Durée : 3 heures	Coef : 10	CORRIGÉ 208CB06	Page : 9/15

ANNEXE 1

COKTAILS SHORT DRINKS - 7 à 9 cl

	<u>Prix Nets</u>
* ALEXANDER	7,00 €
* <i>Crème fraîche, crème de cacao brun, Cognac</i>	
* BLUE LAGOON	7,00 €
* <i>Jus de citron, Curaçao bleu, Vodka</i>	
* DRY MARTINI	7,00 €
* <i>Vermouth dry, Gin, olive verte</i>	
* RED LION	7,00 €
* <i>Jus d'orange, jus de citron, Grand Marnier, Gin</i>	
* WHITE LADY	7,00 €
* <i>Jus de citron, Cointreau, Gin</i>	

COKTAILS LONG DRINKS - 12 cl

	<u>Prix Nets</u>
* BELLINI	7,00 €
* <i>Nectar de pêche, Champagne</i>	
* BLOODY MARY	7,00 €
* <i>Jus de citron, sel au céleri, Tabasco, sauce anglaise, jus de tomate, Vodka</i>	
* GIN FIZZ	7,00 €
* <i>Sucre en poudre, jus de citron Soda, Gin</i>	
* SCREWDRIVER	7,00 €
* <i>Jus d'orange, Vodka</i>	
* TEQUILA SUNRISE	7,00 €
* <i>Sirop de grenadine, jus d'orange, Téquila</i>	

COCKTAILS A BASE DE RHUM

Prix Nets

* <i>BACARDI (7 cl)</i>	7,00 €
* <i>Sirop du grenadine, jus de citron, Ron Bacardi</i>	
* <i>DAIQUIRI (7 cl)</i>	7,00 €
* <i>Sirop de sucre de canne, jus de citron, Rhum blanc</i>	
* <i>MOJITO (12cl)</i>	7,00 €
* <i>Feuilles de menthe, sucre en poudre, jus de citron vert, Rhum Cubain, Soda</i>	
* <i>PINA COLADA (12cl)</i>	7,00 €
* <i>Crème de coco, jus d'ananas, Rhum blanc</i>	
* <i>PLANTER'S PUNCH (12cl)</i>	7,00 €
* <i>Angostura bitter, jus d'orange, jus d'ananas, Rhum blanc</i>	

Egalement, CAIPIRINHA (4 cl) – Sucre en poudre, dés de citron vert, Cachaça

Examen :	MC Employé Barman EP 2 ⇔ Technologie		
Durée : 3 heures	Coef : 10	SUJET 208CB06	Page : 11/15

Question 5 (20 points) :

a-) Complétez le fiche technique suivante (10 points) :

NOM DU COCKTAIL	TYPE DE COCKTAIL	MODE DE REALISATION
SIDE CAR	SHORT DRINK	AU SHAKER

Ingrédients	Quantité en cl	Quantité en /10	Unité produit	Prix HT	Prix dose HT
Jus de citron	1	1/10	100 cl	2,30 €	0.02 €
Cointreau	2	3/10	70 cl	18,50 €	0.52 €
Cognac	4	6/10	70 cl	16,50 €	0.95 €
TOTAL	7	10/10	PRIX DE REVIENT DU COCKTAIL		1.49 €

Vous êtes chargé d'obtenir la fiche de stock COGNAC de votre bar. Complétez la fiche de stock ci-dessous selon la méthode du coût unitaire moyen pondéré (C.U.M.P.) à partir des données suivantes :

Stock initial : au 1^{er} avril : 8 bouteilles à 16 € l'unité

Entrées : le 7 avril 3 bouteilles à 15 € l'unité
le 15 avril 6 bouteilles à 17 € l'unité

Sorties : le 5 avril 5 bouteilles
le 10 avril 3 bouteilles
le 18 avril 2 bouteilles

Fiche de stock									
Produit : <i>COGNAC</i>									
Date	Entrée			Sortie			Stock		
	Quantité	Prix unitaire	Montant	Quantité	Prix unitaire	Montant	Quantité	Prix unitaire	Montant
1 ^{er} avril :							8	16	128
5 avril				5	16	80	3	16	48
7 avril	3	15	45				6	15.50	93
10 avril				3	15.50	46.50	3	15.50	46.50
15 avril	6	17	102				9	16.50	148.50
18 avril				2	16.50	33	7	16.50	115.50

Examen :	MC Employé Barman EP 2 ⇨ Technologie		
Durée : 3 heures	Coef : 10	CORRIGÉ 208CB06	Page : 12/15

Troisième partie : LÉGISLATION (coef. 2)

Question 1 (6 points) :

Définir les termes suivants :

Termes	Définitions
Déclaration de profession	<i>Déclaration à effectuer par écrit à la mairie de la commune dans laquelle il est stipulé la future ouverture d'un établissement dans lequel seront vendues des boissons consommées sur place.</i>
Mutation	<i>La mutation est la transmission de propriété.</i>
Transfert	<i>Le transfert est le changement de lieu d'exploitation.</i>

Question 2 (8 points) :

a) Expliquez ce qu'est une ZONE DE PROTECTION (4 points).

*Le code des débits de boissons détermine des zones protégées autour de certains édifices et établissements.
C'est le préfet qui détermine les distances d'interdiction de débits de boissons à l'intérieur de ces zones.*

b-) Citez 4 zones de SUPER PROTECTION (4 points).

- * *Etablissements de soin,*
- * *Etablissements de prévention publics ou privés,*
- * *Maisons de retraite,*
- * *Stades.*

Mais aussi terrains de sports, piscines.

Question 3 (10 points) :

Complétez le tableau suivant en indiquant pour chacune des boissons leur groupe d'appartenance ainsi que la licence nécessaire pour être en mesure de la vendre.

Marques	Groupe de boissons	Licence
<u>Exemple :</u> <i>Byrrh</i>	3	3
Macvin du Jura	3	3
Canada Dry	1	1
Pastis 51	5	4
Bitter Campari	5	4
Leffe	2	2
Vodka Zubrowka	5	4
Ron Bacardi	4	4
Champagne	2	2
Tourtel	1	1
Suze	5	4

Question 4 (10 points) :

Répondre par VRAI ou FAUX aux affirmations suivantes :

Affirmations	Vrai	Faux
La vente de petits-déjeuners dans un hôtel nécessite une petite licence restaurant ou une licence de catégorie 2.		X
Un mineur de 14 ans accompagné de son père peut consommer un soda dans un débit de boissons.	X	
Le tableau d'affichage des boissons, situé à l'extérieur doit comprendre toutes les boissons vendues dans l'établissement.		X
La dimension des lettres et chiffres utilisés sur l'affichage extérieur doit être d'au moins 1,5 cm.	X	
L'ouverture d'un hôtel, même sans licence doit être effectuée après l'obtention d'une autorisation préfectorale.	X	
La vente à crédit des boissons des 1 ^{er} , 2 ^{ème} , 3 ^{ème} , et 4 ^{ème} groupe est formellement interdite.		X
Pour une mutation pour cause de décès, l'ouverture du débit de boissons ne pourra se faire qu'un mois à compter du jour du décès.	X	
On ne peut servir qu'un verre d'eau à une personne en état d'ivresse qui entre dans notre débit de boissons.		X
La vente d'un apéritif à base de vin nécessite une licence de catégorie III.	X	
C'est le préfet qui détermine les distances d'interdiction de débits de boissons à l'intérieur des zones de protection.	X	

Question 5 (6 points) :

Citez 6 obligations d'affichage ou d'exposition dans un débit de boissons.

- * *Le panneau de protection des mineurs contre l'ivresse publique*
- * *La catégorie de licence*
- * *Les arrêtés préfectoraux*
- * *Exposition de 5 mesures en étain*
- * *Affichage des prix à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement*
- * *Présentation de 10 boissons non alcoolisées*

Mais aussi :

- * *Indication des zones délimitées fumeur et non fumeur.*
- * *Affichage des mesures d'hygiène.*

Examen :	MC Employé Barman EP 2 ⇔ Technologie		
Durée : 3 heures	Coef : 10	SUJET 208CB06	Page : 15/15