

	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* :
	Spécialité/option :	
CE	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :	
CADRE	<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>	
	Note : / 20	Appréciation du correcteur :
		<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>

* 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.

<i>Groupement interacadémique II</i>		Session 2006	
Mention Complémentaire – Employé BARMAN			
Épreuve :	EP 2 ⇔ Technologie		
Durée : 3 heures	Coef : 10	SUJET 208CB06	Page : 1/16

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

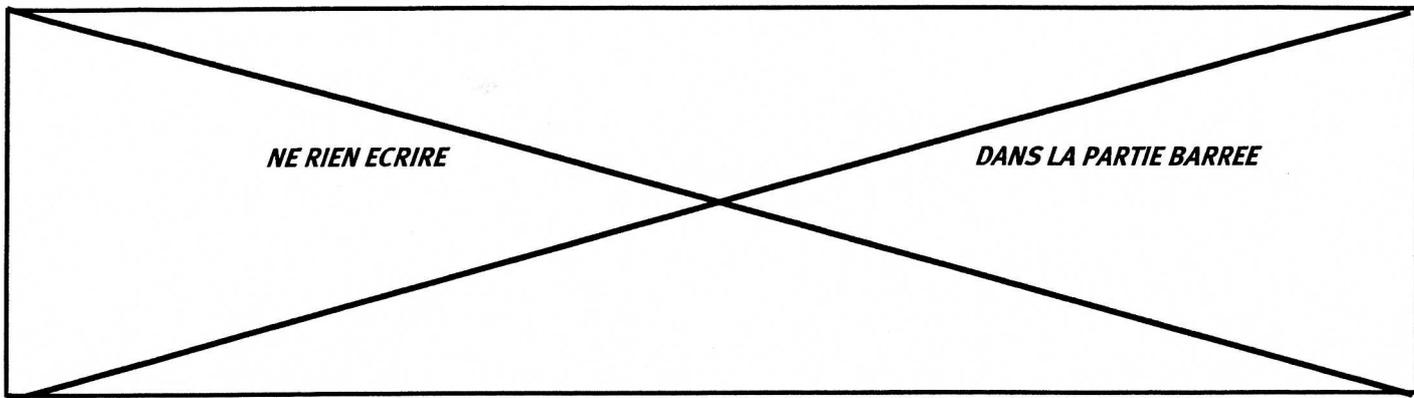
Première partie : CONNAISSANCE des BOISSONS (coef. 4)

Question 1 (14 points) :

Complétez le tableau suivant :

Familles	Origines	Exemples
Exemple : Vermouths	Thuir	- Gold Ambassadeur
Vermouths	Turin	-
Vermouths	Hérault Sète	-
Bitters	Italie	- - -
V.D.N	Languedoc	-
Gentianes	Jura	-
Anisés incolores	France	- -
Vermouths	Savoie	-
V.D.N	Roussillon	- -
V.D.L	Espagne	- -
Anisés	Grèce	-
Quinquinas	France	- - -
Bitters	Petites Antilles	-
Bitters	France	-
V.D.L	Sicile	-
V.D.N	Côtes du Rhone Vaucluse	- -
Anisés	Italie	-
V.D.L	France	- -
V.D.L	Portugal	- -

(0,5 pt par réponse)



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.

Question 3 (6 points) :

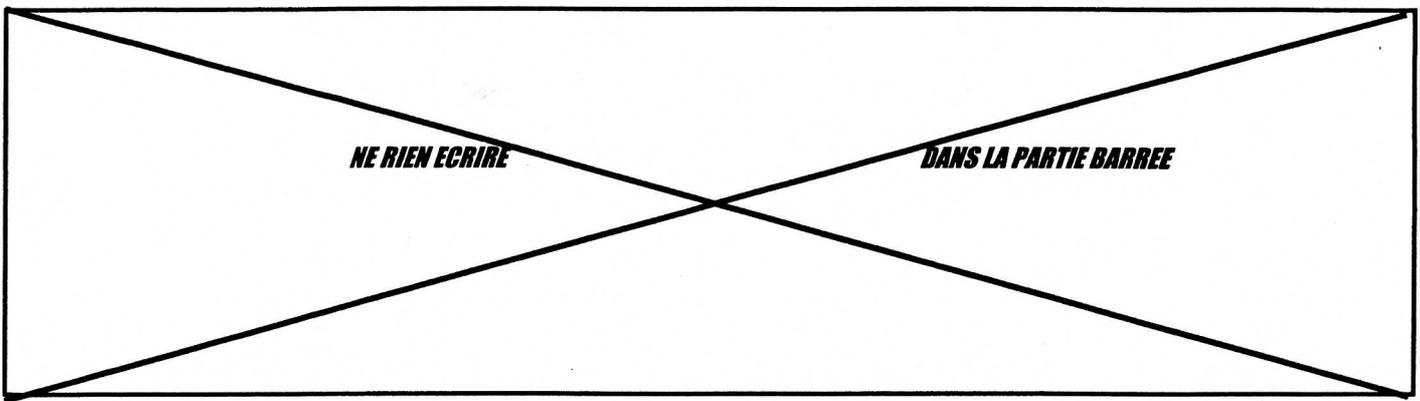
Citez d'autres termes pour qualifier des alambics.

Alambic à colonnes	Alambic à repasse

Question 4 (6 points) :

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

Eaux minérales plates	Régions



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

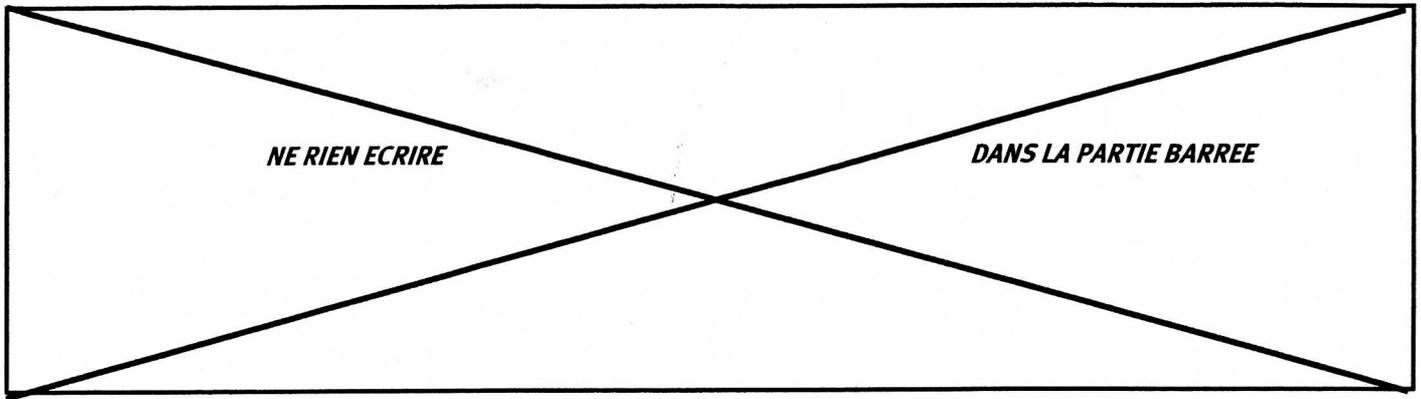
- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

Question 6 (15 points) :

Le café :

a) Complétez le tableau suivant : (8 points)

Préparations	Définitions
	Café fort et crémeux réalisé à la machine express.
Capuccino	
	Eau, sucre, café moulu, le tout bouilli trois fois.
Viennois	
Moka	



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

Méthodes	Explications
	Les cerises mûres sont cueillies une à une.

Question 7 (12 points) :

Complétez le tableau suivant :

Produits	Marques
<i>Gin</i>	- Gordon's

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)

NE RIEN ECRIRE

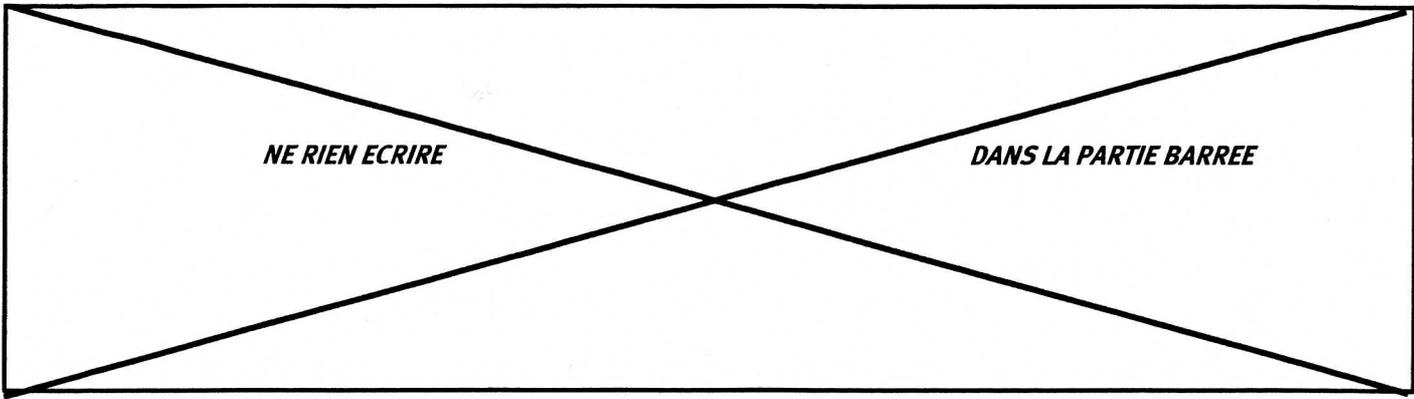
DANS LA PARTIE BARREE

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 ^{ERES}	-	- - - - -
FERMENTATION	Provoquée par adjonction de	Provoquée par adjonction - D'EAU ACIDULEE ou -
DISTILLATION	-	Distillation en
ALAMBIC	-	-
LIQUIDE OBTENU A LA SORTIE DE L'ALAMBIC	Liquide qui titre D'alcool pur.	Liquide qui titre d'alcool pur.
RÉDUCTION ALCOOLIQUE DU WHISKY	Par et par Adjonction d'eau distillée.
UTILISATION	Commercialisation dans l'état ou utilisé dans la confection de	Utilisé dans la confection de

(0,5 point par bonne réponse)



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

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

(0,5 point par bonne réponse)

b) Expliquez les termes suivants : (4 points)

TERMES	EXPLICATIONS
CASK STRENGHT	
SINGLE MALT	

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

Deuxième partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (coef. 4)

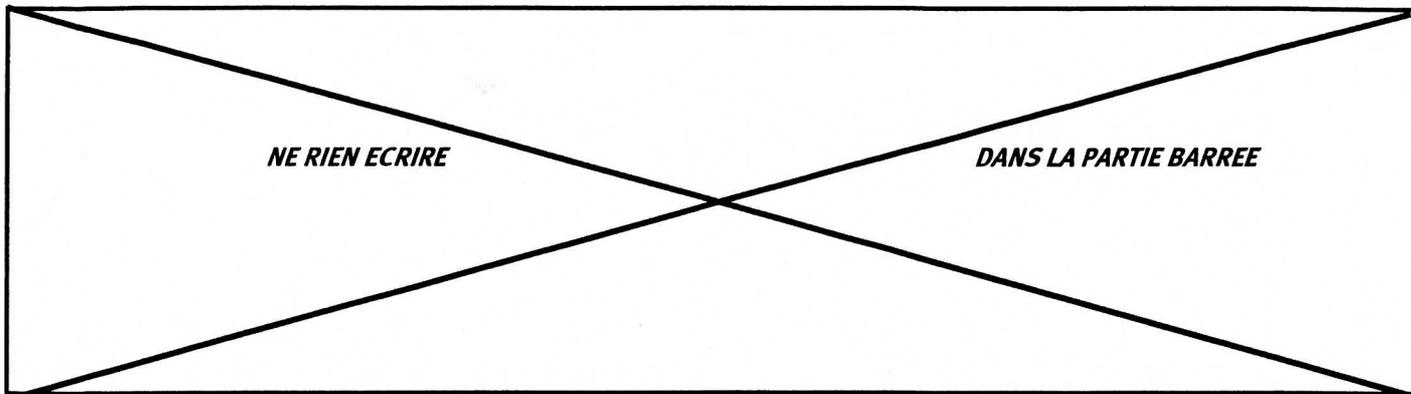
Question 1 (12 points) :

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		1 cl		cl		cl
		2 cl		cl		cl
		4 cl				cl
DÉCORATION			NON		NON	



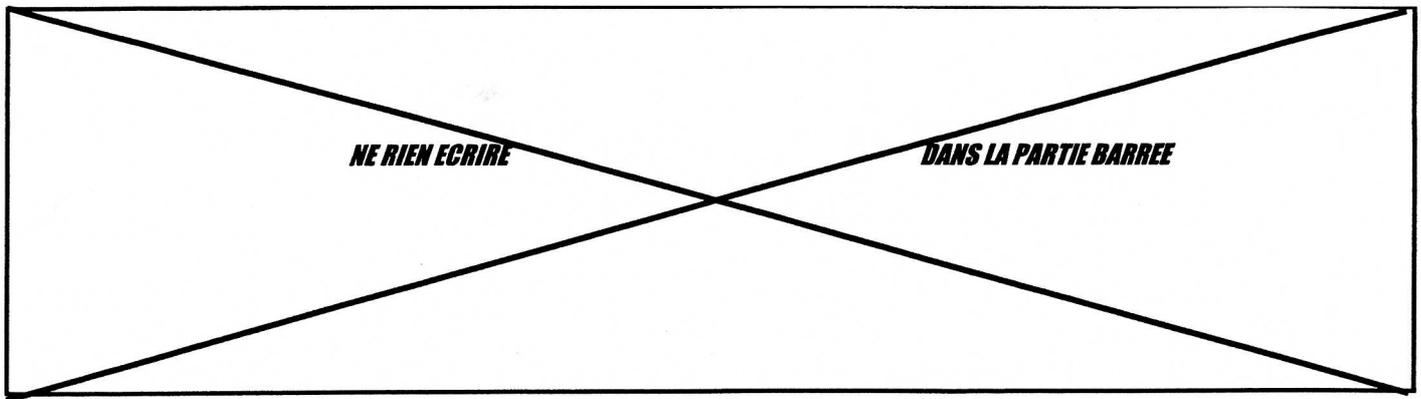
COLLINSÉLABORÉS DIRECTEMENT DANS UN AVEC :	/3
	- - - - DÉCORÉS AVECET.....	
	EXEMPLE :	/1

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			
CHAMPAGNE COCKTAIL			
MANHATTAN			
PIMM'S N°1			
PINA COLADA			



Question 4 (30 points) :

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

- Reclassez 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

ANNEXE 1

COKTAILS SHORT DRINKS - 7 à 9 cl		<u>Prix Nets</u>
*		7,00 €
*		7,00 €
*		7,00 €
*		7,00 €
*		7,00 €
*		7,00 €
*		7,00 €
*		7,00 €
*		7,00 €
*		7,00 €

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

COKTAILS LONG DRINKS - 12 cl

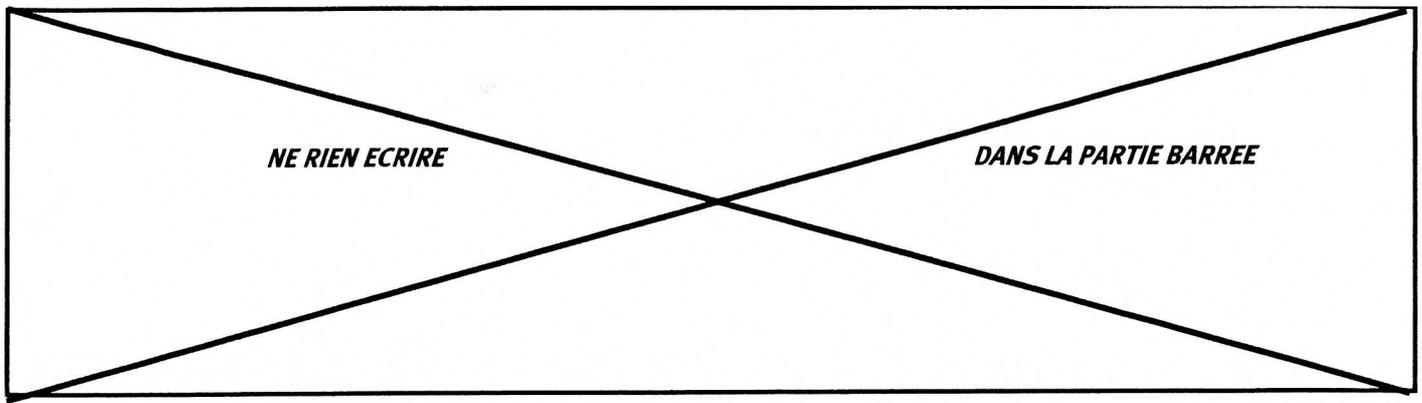
Prix Nets

*	7,00 €
*	
*	7,00 €
*	
*	7,00 €
*	
*	7,00 €
*	
*	7,00 €
*	

COCKTAILS A BASE DE RHUM

Prix Nets

*	7,00 €
*	
*	7,00 €
*	
*	7,00 €
*	
*	7,00 €
*	
*	7,00 €
*	



Question 5 : Gestion (20 points) :

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

NOM DU COCKTAIL	TYPE DE COCKTAIL	MODE DE REALISATION

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

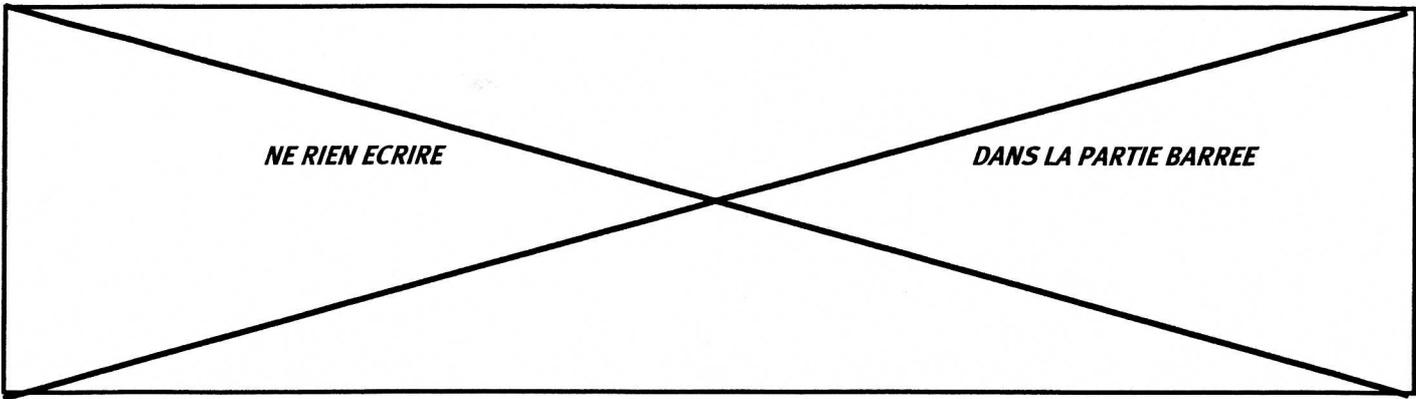
b) Vous êtes chargé d'obtenir la fiche de stock COGNAC de votre bar. Complétez la fiche de stock ci-dessous selon la méthode du coût unitaire moyen pondéré (C.U.M.P.) à partir des données suivantes :

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 :									
Date	Entrée			Sortie			Stock		
	Quantité	Prix unitaire	Montant	Quantité	Prix unitaire	Montant	Quantité	Prix unitaire	Montant



Troisième partie : LÉGISLATION (coef. 2)

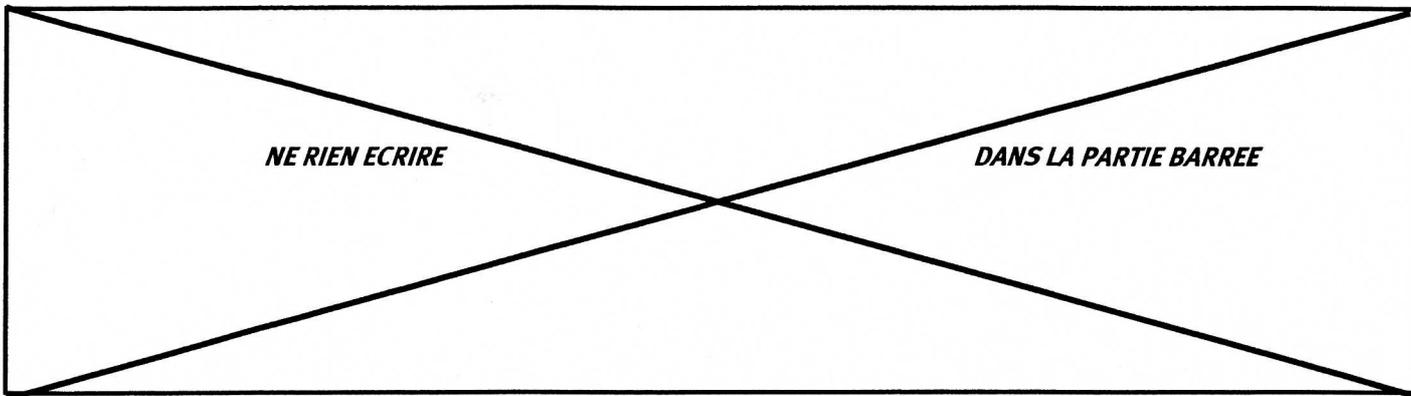
Question 1 (6 points) :

Définir les termes suivants :

Termes	Définitions
Déclaration de profession	
Mutation	
Transfert	

Question 2 (8 points) :

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



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

*

*

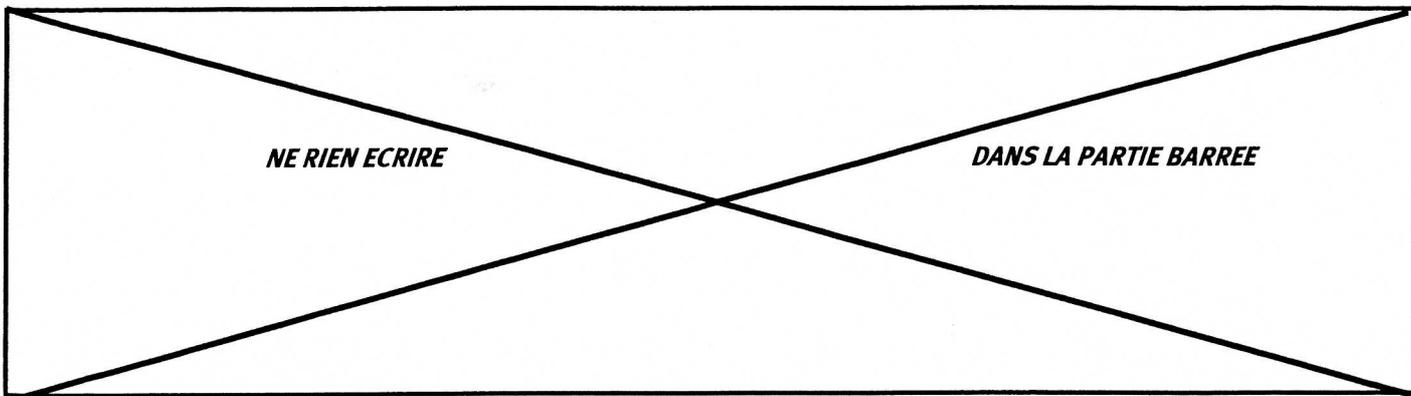
*

*

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		
Canada Dry		
Pastis 51		
Bitter Campari		
Leffe		
Vodka Zubrowka		
Ron Bacardi		
Champagne		
Tourtel		
Suze		



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

Question 5 (6 points) :

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

- *
- *
- *
- *
- *
- *