

CORRIGE

CONNAISSANCE DES BOISSONS (80 points)

1) ABV et ABA

Complétez le tableau ci-dessous : (6 points : 0,5 pt la ligne entière)

Marques commerciales	ABV				ABA			Provenances (pays ou région)
	VDN	VDL	quinquinas	vermouths	bitters	gentianes	anisés	
CAMPARI					X			ITALIE
SUZE						X		Région : JURA
RASTEAU	X							Région : Vallée du Rhône
BANYULS	X							Région : ROUSSILLON
AVEZE						X		Région : AUVERGNE
CYNAR					X			ITALIE
LILLET				X				Région : BORDELAIS
BYRRH			X					Région : ROUSSILLON
RAKI							X	TURQUIE
FLOC		X						Région : GASCogne
MARSALA		X						ITALIE
NUKKA							X	TUNISIE

2) EAU DE VIE ET LIQUEURS

a) Complétez le tableau suivant sur les liqueurs : (6 points : 1 pt par ligne)

Nom du produit	Ville si française Pays si étranger	Composition
Tia Maria	JAMAÏQUE	Rhum, café, épices
Drambuie	ECOSSE	Scotch, miel de bruyère, herbes
PETER HEERING	Danemark	Alcool, cerises noires
Southern Comfort	U.S.A	Bourbon, pêches macérées
MANDARINE IMPERIALE	Belgique	Cognac, mandarines de Sicile
Grand Marnier cordon jaune	NEAUPHLE LE CHATEAU	Alcool neutre, écorces d'oranges amères

MC EMPLOYE BARMAN	Code : 5233404	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle	Durée : 3 h00	Coefficient : 10	Page 1 / 15

CORRIGE

b) Expliquez à votre commis de bar d'où proviennent ces trois brandies ou marcs : (3 points)

Grappa : **Italie**
Asbach uralt : **Allemagne**
Pisco : **Pérou Chili**

3) LE CHAMPAGNE

a) Expliquez les termes suivants : (3 points)

Mise sur latte : **empiler les bouteilles dans la pénombre, 2^{ème} fermentation**

Remuage : **tourner les bouteilles régulièrement, faire descendre le dépôt vers le goulot**

Dégorgement : **expulsion des impuretés à la volée ou par congélation du goulot**

b) Donnez la correspondance en nombre de bouteilles de 0.75 l des appellations ci-dessous : (7 points)

Magnum : **2**
Jéroboam : **4**
Réhoboam : **6**
Mathusalem : **8**
Salmanazar : **12**
Balthazar : **16**
Nabuchodonosor : **20**

c) Existe-t-il un nouveau nom de bouteille et de quelle contenance ? (1 point)
si oui donnez les indications

**Selon les maisons de Champagne : exemple Melchior 26
Prémium 32**

4) LE JEREZ

Dans l'élaboration du jerez, expliquez « la méthode Solera » : (3 points)
Pour vous aider, vous pouvez réaliser un schéma.

C'est un système très ancien de vieillissement et d'assemblage des Jerez de différents vignobles, de différents tonneaux et d'âges différents afin d'obtenir un type de Jerez suivi.

Le Jerez est goûté afin de sélectionner les meilleurs fûts et envoyé en bodega pour une période de repos qui peut aller jusqu'à 3 ans. C'est alors qu'il est déterminé soit Fino, soit Oloroso.

Les fûts vont ensuite rejoindre la Solera, qui est le chai d'élevage, et être transvasés dans la troisième « Criadera » correspondant à leur type.

Dans le chai, les tonneaux de 600 litres sont entreposés les uns sur les autres et forment des rangées horizontales de 4 ou 5 hauteurs.

La rangée inférieure se nomme « Solera », la rangée juste au-dessus s'appelle « 1^{ère} Criadera » et ainsi de suite jusqu'à la troisième ou quatrième Criadera.

Pour un volume soutiré dans la Solera on complètera le manque par le même volume prélevé dans la 1^{ère} Criadera et ainsi de suite.

MC EMPLOYE BARMAN	Code : 5233404	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle	Durée : 3 h00	Coefficient : .10	Page 2 / 15

CORRIGE

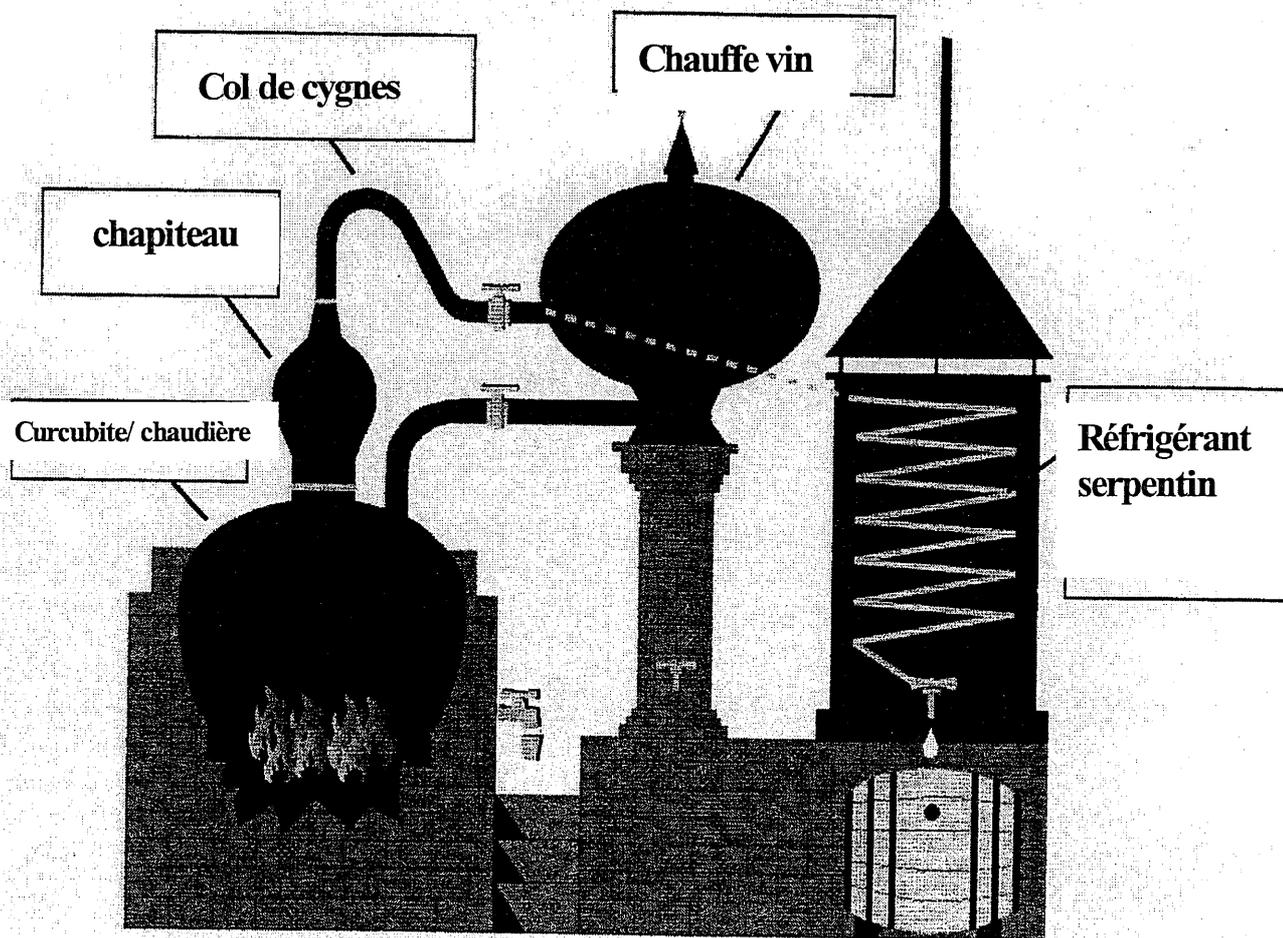
5) LE COGNAC

a) Le cognac est divisé en plusieurs sous régions ou crus citez les : (6 points)

- GRANDE CHAMPAGNE
- PETITE CHAMPAGNE
- BORDERIES
- FINS BOIS
- BONS BOIS
- BOIS ORDINAIRES OU COMMUNS

b) Lors de la fabrication de l'eau de vie on utilise un alambic, comme par exemple l'alambic charentais ci-dessous.
Remplissez les cadres : (5 points : 1 pt par réponse)

La distillation charentaise



MC EMPLOYE BARMAN	Code : 5233404	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle	Durée : 3 h00	Coefficient : 10	Page 3 / 15

CORRIGE

6) LA BIERE

a) Pour chacune des différentes bières indiquez le pays d'origine : (5 points)

MARQUE DE BIERE	PAYS D'ORIGINE
Chimay	BELGIQUE
Heineken	HOLLANDE
Fischer	FRANCE
Bitburger	ALLEMAGNE
Ch'ti	FRANCE
Corona	MEXIQUE
True bock	USA
Desperados	FRANCE
Carlsberg	DANEMARK
Guinness	IRLANDE

b) Citez les 5 composants de base que l'on retrouve dans la bière en France : (2,5 points)

- **EAU**
- **HOUBLON**
- **LEVURE**
- **ORGE MALTEE**
- **CEREALES (orge, blé, seigle, riz)**

c) Précisez ce que signifient les termes suivants : (1,5 point)

- le « panaché » : Bière + limonade
- le « Monaco » : Bière + limonade + grenadine
- le « Tango » : Bière + grenadine

7) LE WHISKY

a) Sur une étiquette de whisky vous lisez les termes suivants : « Islay single Malt 16 ans ».

Expliquez en détaillant au maximum ce que signifient ces termes. (2 points)

Ceci signifie que le whisky provient de l'île d'Islay en Ecosse (scotch) , que le plus jeune whisky de l'assemblage a 16 ans, qu'il est élaboré à partir de 100% orge maltée, et que tous les malts de sa composition proviennent de la même distillerie.

MC EMPLOYE BARMAN	Code : 5233404	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle	Durée : 3 h00	Coefficient : 10	Page 4 / 15

CORRIGE

b) Donnez la définition des termes suivants : (6 points)

« Wort » : **liquide riche en sucre fermentescible, obtenu après broyage du malt par addition d'eau chaude et qui sera fermenté.**

« Wash » : **c'est une sorte de bière titrant 6 à 8% volume et qui sera distillé.**

« Vatted Malt » : **assemblage de whiskies de malt (100% orge maltée) provenant de différentes distilleries.**

« Pot Still Process » : **principe de la double distillation (à repasse).**

c) Complétez le tableau suivant : (8 points)

Whiskies	Pays d'origine
Aberlour	ECOSSE
Edhu	ECOSSE
Jack Daniel's	USA
Knockando	ECOSSE
Nikka	JAPON
Jameson	IRLANDE
Wild Turkey	USA
Johnnie Walker	ECOSSE

8) LES SANS ALCOOL ET BOISSONS CHAUDES

a) Citez une marque commerciale par département d'eaux minérales : (5 points : 1 pt par réponse)

The map shows France divided into numbered regions. Arrows point from specific regions to boxes containing brand names:

- Nord Pas-de-Calais** (pointing to region 59) → **St Amand**
- Vosges** (pointing to region 88) → **Contrex, Vittel, Hépar**
- Haute Savoie** (pointing to region 74) → **Evian, Thonon**
- Allier** (pointing to region 03) → **Vichy, St Yorre, Célestin, Chateldon**
- Gard** (pointing to region 30) → **Perrier**

MC EMPLOYE BARMAN	Code : 5233404	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle	Durée : 3 h00	Coefficient : 10	Page 5 / 15

CORRIGE

b) Expliquez les différences entre un jus de fruit à 100 % et un nectar : (2 points)

- **100% pur jus**
- **nectar : ajout de pulpe, sucre et % variable de jus de fruits**

c) Donnez deux autres classifications de jus de fruits : (2 points)

- **jus à base de concentré**
- **jus déshydraté**

d) Le thé est la deuxième boisson buée au monde. Votre chef barman souhaite que vous lui proposiez toutes les différentes variétés commercialisées : (6 points soit 1 pt par réponse)

- **Ceylan**
- **Darjeeling**
- **Earl grey**
- **Thé vert**
- **Blended tea**
- **Lapsang souchong**

REGLES DE CONFECTIONS DES COCKTAILS (40 points)

1) Expliquez les termes suivants : (1 point par réponse soit 7 points)

Dash : Quelques gouttes d'un produit pour la confection d'un cocktail.

Frapper : Rafraîchir une boisson en la passant au shaker ou verre à mélange.

Remuer : Mélanger durant quelques secondes un Cocktail dans un verre à mélange ou directement dans le verre à l'aide d'une cuillère à mélange.

Cobblers : Cocktails rafraîchissants préparés directement en tumbler avec de la glace pilée et un peu de sucre dissous dans de l'eau gazeuse et des spiritueux.

Fixes : Long drink préparé directement en tumbler avec glace et sucre dissous dans de l'eau gazeuse, trait de Curaçao orange et eau de vie.

Juleps : Long drink préparé dans un tumbler avec glace pilée, menthe fraîche, eau de vie.

Flips : Shorts drinks servis chaud ou froid, composés de jaunes d'oeufs d'eau de vie ou apéritifs à base de vin .

2) Citez 10 cocktails classiques comprenant du vermouth : (5 points)

AMERICANO	BRONX
NEGRONI	DRY MARTINI
MANHATTAN	ROSE
ROB ROY	TEQUINI
MACCA	VODKATINI

3) Enumérez 10 cocktails dont la composition intègre un bitter : (5 points : 0.5 pt par réponse)

MANHATTAN	CHAMPAGNE COCKTAIL
ROB ROY	MOJITO
PINK GIN	PLANTEUR
TAMPICO	BOURBON OLD FASHION
GARIBALDI	COGNAC OLD FASHION

MC EMPLOYE BARMAN	Code : 5233404	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle	Durée : 3 h00	Coefficient : 10	Page 6 / 15

CORRIGE

4) Citez 4 cocktails contenant au moins 3/10 de crème ou de liqueur : (2 points)

- **B and B**
- **Alexander**
- **Black Russian**
- **Stinger**
- **B 52**

5) Citez 2 cocktails à base de jaune d'œuf : (1 point)

- **Pussy Foot**
- **Porto Flip**

6) Citez pour chacun des cocktails suivants les éléments de décoration : (4 points)

COCKTAILS	DECORATIONS
MACCA	Presser un zeste de citron
SALTY DOG	Givré sel fin
MINT JULEP	Cerise eau de vie - menthe fraîche
CHAMPAGNE COCKTAIL	Zeste orange
NEGRONI	½ tranche orange
ROB ROY	1 cerise eau de vie
BOURBON OLD FASHIONED	½ tranche orange – zeste citron – 1 cerise eau de vie
PIMM'S N°1	½ tranche orange – 2 cerises eau de vie – zeste citron – peau de concombre et menthe

7° Citez et expliquez la trilogie des « 3S » (6 points)

3S	Explications
Sweet	Elément sucré (liqueur – crème sirop)
Strong	Puissance (eau-de-vie)
Sour	Acidité (jus de fruits)

MC EMPLOYE BARMAN	Code : 5233404	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle	Durée : 3 h00	Coefficient : 10	Page 7 / 15

CORRIGE

8) Comme tout barman vous devez connaître la composition des cocktails !
Complétez le tableau suivant : (10 points)

COCKTAILS	CATEGORIES	MODE D'ELABORATION	VERRERIE	COMPOSITION	DECORATIONS (Précisez s'il n'y a pas de décoration)
<u>Exemple</u> Bellini	Long drink	direct	flûte	4 cl de nectar ou coulis de pêche	Pas de décoration
Cosmopolitan	SD	SH	V à C	Jus d'airelle jus de citron vert Triple sec vodka	/
B 52	SD	DIRECT	SHOOTER	Bayleys Grand Marnier Kalhua	(flambée)
Formule 3	LD	DIRECT	T	Jus de pamplemousse Tonic Vodka fraises des bois	/
Singapore sling	LD	SH	T	Jus de citron Cherry Gin	/
Pineau colada	LD	SH	T	Pineau des Charentes Lait de coco Jus d'ananas sirop fraise	Fraise citron vert
Bacardi	SD	SH	V à C	Citron grenadine Ron Bacardi	/
Tom collin's	LD	DIRECT	T	Sucre citron Gin soda	Citron cerise
Pina colada	LD	SH / BL	T	Jus ananas coco Rhum blanc	Ananas cerise
Scotch sour	SD	SH	V à C	Sucre citron whisky	Cerise ?
Harvey wallbanger	LD	DIRECT	T	Jus d'orange Vodka Galiano	Zeste citron ?

MC EMPLOYE BARMAN	Code : 5233404	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle	Durée : 3 h00	Coefficient : 10	Page 8 / 15

CORRIGE

AGENCEMENT ET EQUIPEMENT DU BAR (20 POINTS)

1) Dans votre futur métier vous serez amené à travailler dans des établissements différents. Donnez une définition des établissements suivants (cadre, clientèle, boissons, animation). (10 points soit 2 pts par réponse)

La Rhumerie : Bar où l'on sert essentiellement des Cocktails à base de rhum. Son décor est sous l'ambiance des Iles.

La brasserie : Lieu où l'on sert des bières mais également d'autres boissons et de la nourriture. Cet établissement est ouvert tôt le matin et ferme tard le soir, souvent présent dans les centres ville et dans les lieux de grands passages.

Le pub : Lieu très britannique où l'on sert bières , whiskies et cocktails.

L'américain Bar : Le lieu pour un barman par excellence, où luxe et raffinement se croisent. On y sert des cocktails et boissons de renommées.

Le café : Lieu de convivialité dans les villages et quartiers, on y sert essentiellement des cafés, bières et vins.

2) Enumérez 10 types de verres utilisés au bar : (5 points)

- Verre à cocktail
- Double verre à cocktail
- Flûte à champagne
- Tumbler
- Old Fashion
- Shooter
- Verre à dégustation
- Verre à bière
- Anisé
- Porto - Cherry

3) A l'aide du panier suivant, indiquez les noms des cocktails classiques que vous pouvez réaliser : (5 points)
vermouth dry – vermouth italien – gin – vodka – Angostura – Dubonnet – scotch whisky – zeste de citron – cerises eau-de-vie.

- Dry Martini
- Vodkatini
- Rob Roy
- Dubonnet Cocktail
- Pink Gin

MC EMPLOYE BARMAN	Code : 5233404	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle	Durée : 3 h00	Coefficient : 10	Page 9 / 15