

| | | |
|-----------------------------|--|--|
| DANS CE CADRE | Académie : | Session : |
| | Examen : | Série : |
| | Spécialité/option : | Repère de l'épreuve : |
| | Epreuve/sous épreuve : | |
| | NOM : | |
| | (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) | |
| NE RIEN ÉCRIRE | Prénoms : | N° du candidat <input type="text"/> |
| | Né(e) le : | (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel) |
| | Appréciation du correcteur | |
| Note : <input type="text"/> | | |

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

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 | | | | | | | | |
| SUZE | | | | | | | | Région : |
| RASTEAU | | | | | | | | Région : |
| BANYULS | | | | | | | | Région : |
| AVEZE | | | | | | | | Région : |
| CYNAR | | | | | | | | |
| LILLET | | | | | | | | Région : |
| BYRRH | | | | | | | | Région : |
| RAKI | | | | | | | | |
| FLOC | | | | | | | | Région : |
| MARSALA | | | | | | | | |
| NUKKA | | | | | | | | |

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 | | |
| Drambuie | | |
| | Danemark | Alcool, cerises noires |
| Southern Comfort | | |
| | Belgique | Cognac, mandarines de Sicile |
| Grand Marnier cordon jaune | | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Grappa :
Asbach uralt :
Pisco :

3) LE CHAMPAGNE

a) Expliquez les termes suivants : (3 points)

Mise sur latte :

Remuage :

Dégorgement :

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

Magnum :
Jéroboam :
Réhoboam :
Mathusalem :

Salmanazar :
Balthazar :
Nabuchonodosor :

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

4) LE JEREZ

Dans l'élaboration du jerez, expliquez « la méthode Soléra » : (3 points)

Pour vous aider, vous pouvez réaliser un schéma.

| | | | |
|---|----------------|---------------------|-------------|
| MC EMPLOYE BARMAN | Code : 5233404 | Session 2006 | SUJET |
| EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle | Durée : 3 h00 | Coefficient : 10 | Page 2 / 16 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

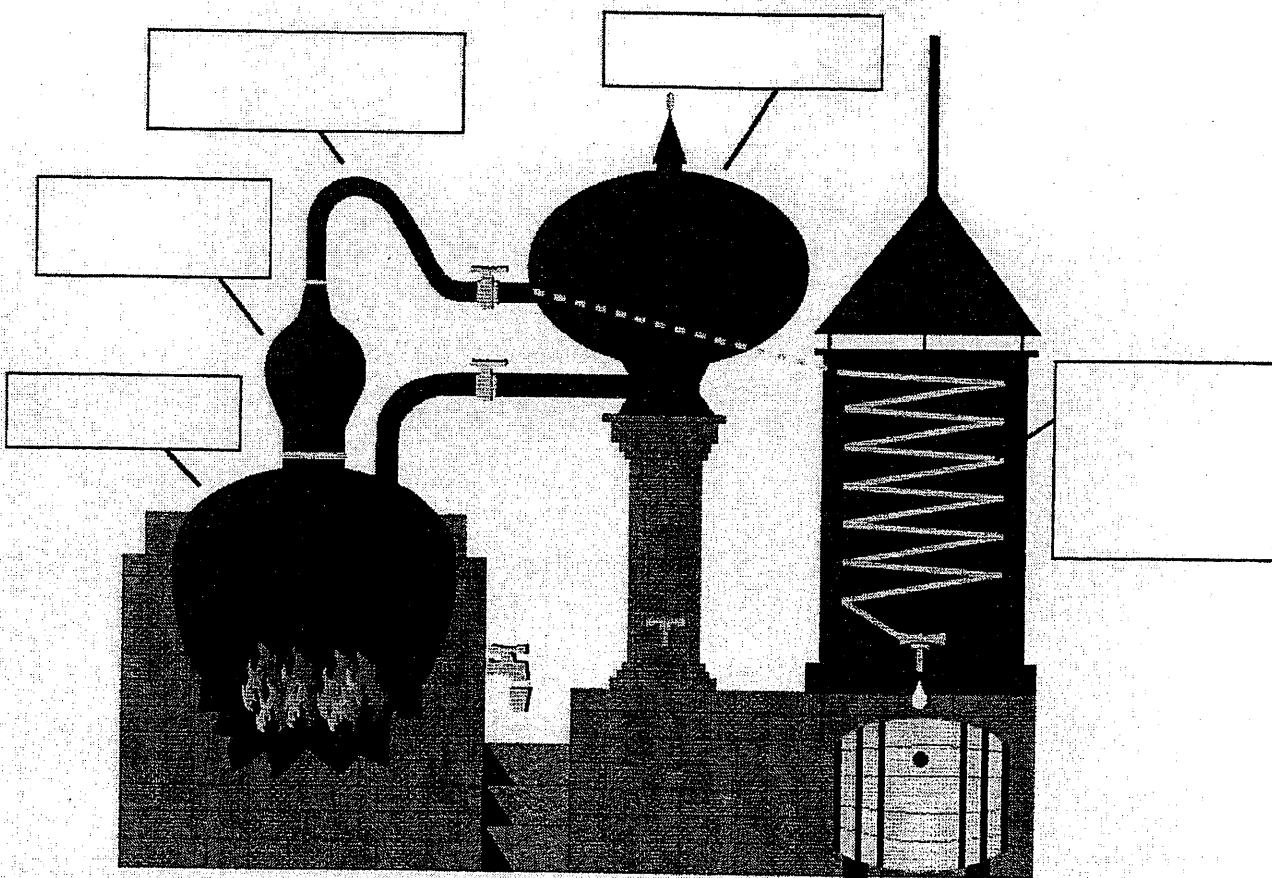
5) LE COGNAC

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

-
-
-
-
-
-

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 | SUJET |
| EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle | Durée : 3 h00 | Coefficient : 10 | Page 3 / 16 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6) LA BIÈRE

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

| MARQUE DE BIÈRE | PAYS D'ORIGINE |
|-----------------|----------------|
| Chimay | |
| Heineken | |
| Fischer | |
| Bitburger | |
| Ch'ti | |
| Corona | |
| True bock | |
| Desperados | |
| Carlsberg | |
| Guinness | |

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

-
-
-
-
-

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

- le « panaché » :
- le « Monaco » :
- le « Tango » :

| | | | |
|---|----------------|---------------------|-------------|
| MC EMPLOYE BARMAN | Code : 5233404 | Session 2006 | SUJET |
| EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle | Durée : 3 h00 | Coefficient : 10 | Page 4 / 16 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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)

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

« Wort » :

« Wash » :

« Vatted Malt » :

« Pot Still Process » :

c) Complétez le tableau suivant : (8 points)

| Whiskies | Pays d'origine |
|----------------|----------------|
| Aberlour | |
| Edhu | |
| Jack Daniel's | |
| Knockando | |
| Nikka | |
| Jameson | |
| Wild Turkey | |
| Johnnie Walker | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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 the following departments with arrows pointing to boxes:

- Nord Pas-de-Calais**: Points to the Nord (59) and Pas-de-Calais (62) departments.
- Vosges**: Points to the Vosges (88) department.
- Haute Savoie**: Points to the Haute-Savoie (74) department.
- Allier**: Points to the Allier (03) department.
- Gard**: Points to the Gard (30) department.

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

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

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)

-
-
-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

REGLES DE CONFECTIONS DES COCKTAILS (40 points)

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

Dash :

Frapper :

Remuer :

Cobblers :

Fixes :

Juleps :

Flips :

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

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

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

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| | | | |
|--|-----------------------|-----------------------------|--------------------|
| MC EMPLOYE BARMAN | Code : 5233404 | Session 2006 | SUJET |
| EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle | Durée : 3 h00 | Coefficient : 10 | Page 7 / 16 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

-
-
-
-

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

-
-

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

| COCKTAILS | DECORATIONS |
|-----------------------|-------------|
| MACCA | |
| SALTY DOG | |
| MINT JULEP | |
| CHAMPAGNE COCKTAIL | |
| NEGRONI | |
| ROB ROY | |
| BOURBON OLD FASHIONED | |
| PIMM'S N°1 | |

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

| 3S | Explications |
|--------|--------------|
| S----- | |
| S----- | |
| S----- | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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 compléter au Champagne | Pas de décoration |
| Cosmopolitan | | | | | |
| B 52 | | | | | |
| Formule 3 | | | | | |
| Singapore sling | | | | | |
| Pineau colada | | | | | |
| Bacardi | | | | | |
| Tom collin's | | | | | |
| Pina colada | | | | | |
| Scotch sour | | | | | |
| Harvey wallbanger | | | | | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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 :

La brasserie :

Le pub :

L'américan Bar :

Le café :

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

-
-
-
-
-

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.

-
-
-
-
-

| | | | |
|--|-----------------------|-----------------------------|---------------------|
| MC EMPLOYE BARMAN | Code : 5233404 | Session 2006 | SUJET |
| EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle | Durée : 3 h00 | Coefficient : 10 | Page 10 / 16 |