

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

CORRIGÉ

I. CONNAISSANCE DES BOISSONS :

80 points

Les boissons sans alcool

- 1.1 Au niveau mondial, la France est le 2^{ème} pays consommateur d'eaux en bouteilles après l'Italie. Complétez le tableau suivant **4 points**

Eaux minérales	Régions de production	Départements
ÉVIAN	<i>Rhône Alpes</i>	<i>Haute-Savoie</i>
BADOIT	<i>Rhône Alpes</i>	<i>Loire</i>
PERRIER	<i>Languedoc Roussillon</i>	<i>Gard</i>
VITTEL	<i>Lorraine</i>	<i>Vosges</i>

- 1.2 En tant que professionnel du bar, vous êtes sensibilisé(e) par tous les problèmes liés à l'alcool.
Indiquez cinq familles de boissons rafraîchissantes sans alcool (B.R.S.A.) autres que les jus de fruits et eaux minérales avec un exemple pour chacune. **5 points**

Familles de B.R.S.A.	Exemples ou nom d'une marque
<i>Colas</i>	<i>Coca, Pepsi, Virgin, Corsica, Breiz</i>
<i>Tonics</i>	<i>Schweppes ...</i>
<i>Bitters sans alcool</i>	<i>San Pellegrino, Venezzio</i>
<i>Sodas</i>	<i>Fanta, Orangina, Ricqlès, kas...</i>
<i>Boissons à l'eau minérale aromatisée</i>	<i>Volvic menthe, Perrier fluo</i>
<i>Limes</i>	<i>Seven up, Sprite...</i>
<i>Boissons énergisantes</i>	<i>Gong, Dark Dog, Pepsi X...</i>
<i>Limonades</i>	<i>Roc, Lorina, Phenix, Pschitt</i>

Les boissons apéritives

- 1.3 Définissez la fermentation alcoolique **4 mots importants x 0,5 point = 2 points**

*C'est la **transformation** des **sucres** en **alcool** grâce aux **levures***

- 1.4 Indiquez deux boissons obtenues après fermentation **2 points**

☞ *Vin, cidre, poiré, ...*
☞ *Bière, champagne*

- 1.5 Citez quatre départements français produisant des V.D.N. **2 points**

☞ *Vaucluse* ☞ *Aude, Pyrénées-Orientales*
☞ *Hérault* ☞ *Haute-Corse*

Session 2007	CORRIGÉ
MC EMPLOYÉ BARMAN	Page 1/10
Épreuve : EP2 - Technologie	Durée : 3 h Coef. : 10

1.6 Précisez le dosage moyen de sucre en g/l pour :

2 points

- ☞ Vermouth rouge : 150 g de sucre/l
- ☞ Vermouth dry : 40 g de sucre/l

1.7 Indiquez les deux grandes familles de sherry et proposez une marque commerciale

3 points

Familles de sherry	Marque commerciale
<i>Finos</i>	<i>Tio Pepe, Fino La Ina, Jose de Soto, Cockburn, Bobadilla...</i>
<i>Olorosos</i>	

1.8 Indiquez les deux grandes familles de portos rouges en précisant leur particularité de vieillissement

1 point par famille et 0,5 point par vieillissement soit 3 points

Familles de portos rouges	Vieillissement en bouteilles	Vieillissement en futs
<i>Vintages</i>	X	
<i>Blends</i>		X

1.9 Répondez aux questions suivantes :

6 points

- ☞ Comment nomme-t-on le principe de vieillissement des Xérès ? **Soléra**
- ☞ Quel est le cépage majoritaire du Xérès ? **Palomino**
- ☞ Comment nomme-t-on le cellier où sont chauffés les Madères ? **Estufa**
- ☞ Quel est le lieu de vieillissement, d'assemblage, d'expédition des Portos ? **Villa Nova de Gaia**
- ☞ Comment s'appelle l'apéritif bordelais à base de vin ? **Lillet**
- ☞ Quel est le nom du vermouth français élaboré à Marseillan ? **Noilly Prat**

1.10 Répondez par vrai ou faux.

2 points

- Les bières stouts sont issues de la fermentation haute Vrai Faux
- Les bières blondes se servent à une température comprise entre 6 et 8° Vrai Faux

1.11 Citez quatre V.D.L. français bénéficiant de l'A.O.C.

2 points

- ☞ *Pineau des Charentes ou Pineau Charentais*
- ☞ *Floc de Gascogne*
- ☞ *Macvin du Jura*
- ☞ *Frontignan, Clairette du Languedoc*

1.12 Indiquez les deux méthodes d'élaboration des anisés en donnant pour chacune une marque commerciale.

1 point par méthode et 0,5 point par marque soit 3 points

Méthodes d'élaboration des anisés	Marques commerciales
<i>Méthode à froid (macération)</i>	<i>Ricard, Pastis 51, Casanis, Berger, Duval...</i>
<i>Méthode à chaud (distillation)</i>	<i>Pernod, Berger blanc, Bardouin, Boyer..</i>

1.13 Citez deux familles de bitters et vous illustrerez votre réponse par un exemple. **2 points**

Familles de bitters	Exemples
Goudrons	<i>Claquesin, Cynar, Fernet Branca..</i>
Bitter clair	<i>Martini, Cinzano bitters, Campari, Apérol...</i>
Concentrés	<i>Angostura, Underberg</i>
Bitters sans alcool	<i>Venezio, San Pellegrino</i>

Le champagne

1.14 À partir de quels cépages peut-on réaliser un champagne grand cru ? **1 point**

☞ *Pinot noir, chardonnay*

1.15 Comment s'appelle la liqueur permettant de définir le type de champagne ? **1 point**

☞ *La liqueur de dosage ou d'expédition*

1.16 Complétez le tableau suivant. **2 points**

Marques de champagne	Cuvées de prestige
Moët & Chandon	Dom Pérignon
Laurent Perrier	Cuvée Grand Siècle
Taittinger	Comtes de Champagne
Roederer	Cristal

Les boissons distillées

1.17 Précisez la différence essentielle dans l'élaboration des eaux-de-vie de fruits à noyau et celle des eaux-de-vie de baies sauvages. **2 points**

☞ *Les fruits à noyau fermentent alors que les baies macèrent avant la distillation*

1.18 Complétez le tableau suivant. **3 points**

Marques de whisky	Pays producteurs
Jim Beam	<i>U.S.A</i>
Suntory	<i>Japon</i>
Jameson	<i>Irlande</i>
Crown Royal	<i>Canada</i>
Lagavulin	<i>Écosse</i>
Armorik	<i>France</i>

1.19 Sur une étiquette de gin, que signifie la mention « sloe gin » ? **2 points**

C'est un gin coloré, aromatisé aux baies de prunelle.

COGNAC	
Définition	<i>C'est une eau-de-vie de la région délimitée de Cognac obtenue par la double distillation de vins blancs.</i> (1 point)
Alambic utilisé	<i>Alambic à repasse ou alambic charentais</i> (1 point)
Citez les deux départements principaux de production	<i>Charente et Charente Maritime</i> (1 point)
Citez deux cépages (un dominant et un accessoire)	<i>Dominant : Ugni blanc Accessoire : Colombard, Folle blanche</i> (1 point)
Citez les six crus dans l'ordre décroissant de qualité	<i>- Grande champagne - Petite champagne - Borderies - Fins bois - Bons bois - Bois ordinaires ou bois communs</i> (3 points soit 0,5 par réponse, si mauvais ordre enlevez 0,5)
Indiquez la durée de vieillissement minimum en fût d'un cognac	<i>XXX : au moins 2 ans ou au moins de 2,5 ans V.S.O.P. : au moins 4 ans ou au moins 4,5 ans X.O. : au moins 6 ans ou au moins 6,5 ans</i> (3 points)
Citez une forêt française produisant des chênes pour la fabrication des fûts	<i>Forêt de Tronçais, du Limousin</i> (1 point)
Citez quatre marques commerciales	<i>* Hennessy, Courvoisier * Hine, Rémy Martin * Martell, Bisquit * Royer,</i> (2 points)
Définissez la mention « Fine Borderies »	<i>Cognac issu de 100 % Borderies</i> (1 point)
Définissez la mention « Fine Champagne »	<i>Cognac composé d'un mélange d'eau-de-vie de petite et grande champagne comportant au moins 50 % de grande champagne</i> (1 point)
Proposez deux cocktails after-dinner	<i>* Alexander, Banana Bliss * Stinger, B&B (French coffee)</i> (1 point)

1.21 En fonction de la marque de vodka proposée, indiquez le pays producteur.

4 x 0,5 point = 2 points

Marques	Pays producteur
Grey Goose	France
Stolichnaya	Russie
Wyborowa	Pologne
Absolut	Suède

1.22 Précisez pour chaque produit, le vieillissement minimum correspondant.

3 points

- ☞ Téquila Anejo : 1 an
- ☞ Vodka : pas de vieillissement
- ☞ Bourbon whiskey : 2 ans en fût

1.23 Associez pour chaque marque de rhum son pays ou département français d'origine.

6 x 0,5 point = 3 points, ne pas accepter France pour les D.O.M.

Marques de rhum	Pays ou département français
Captain Morgan	Jamaïque
Thoquino	Brésil
Charrette	La Réunion
Dillon	Martinique
Havana Club	Cuba
Saint James	Martinique

1.24 Complétez le tableau suivant.

4 x 0,5 point = 2 points, ne pas accepter France pour les villes françaises

Marques de liqueurs	Pays (si étranger) ou ville (si française)
Chartreuse	Voiron
Anisette Marie Brizard	Bordeaux
Peter Heering	Danemark
Kalhua	Mexique

Les boissons chaudes

1.25 Citez deux variétés d'arabica.

2 x 0,5 point = 2 points

- ☞ Maragogype, Moka,
- ☞ Bourbon, Blue Moutain, Typica...

Divers

1.26 À quelle boisson vous font penser les termes ci-dessous ?

6 x 0,5 point = 3 points

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ☞ Houblon : Bière ☞ Vésou : Rhum agricole ☞ Gusano : Mezcal | <ul style="list-style-type: none"> ☞ Torula : Cognac, armagnac, calvados ☞ Banyuls : V.D.N. ☞ Domfrontais : Calvados |
|---|---|