

MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN

ÉPREUVE EP2 TECHNOLOGIE

Le dossier comporte 15 pages numérotées de 1 à 15

Page 1	:	Page de garde
Page 2	:	Mise en situation
Pages 3 à 8	:	Connaissance des boissons
Pages 9 à 13	:	Technologie professionnelle
Pages 14 à 15	:	Législation

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

☞ *Le sujet dûment complété est à rendre entièrement avec votre copie.*

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

BO 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du 16/11/99

Session 2007	SUJET	
MC EMPLOYÉ BARMAN	Page 1/15	
Épreuve : EP2 - Technologie	Durée : 3 h	Coef. : 10

SUJET

« Le Fort Boyard »

Vous êtes barman depuis un an au bar « LE FORT BOYARD » d'un hôtel quatre étoiles situé à La Rochelle, à proximité du centre ville.



Le bar style américain a une capacité de 80 places.

La brigade se compose d'un chef barman, d'un second de bar, de quatre barmen (dont vous-même), de deux commis, d'un apprenti de brevet professionnel et d'un stagiaire de mention complémentaire.

Dans ce contexte professionnel, vous accueillez une clientèle internationale d'individuels de tourisme mais également d'affaires.

Pour satisfaire au maximum les attentes de cette clientèle exigeante, votre chef barman attache beaucoup d'importance à la formation de ses collaborateurs.

Aussi, chaque trimestre, il envisage d'organiser des modules de formation portant sur les thèmes suivants : la connaissance des produits, la législation, les langues étrangères notamment l'anglais, l'animation du bar et enfin la gestion.

Vous êtes doublement intéressé(e) par l'implication de votre chef barman car vous vous présentez l'année prochaine au concours national du meilleur jeune professionnel du bar.

PARTIE I

« CONNAISSANCE DES BOISSONS »

(80 points)

Afin de vérifier les connaissances que vous avez réellement acquises au cours des différents modules de formation, et fort de votre expérience, votre chef barman vous demande de répondre à ce questionnaire. Il est bien conscient que pour satisfaire pleinement la clientèle, la culture professionnelle autour des produits de bar est fondamentale.

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.

Eaux minérales	Regions de production	Départements
ÉVIAN		
BADOIT		
PERRIER		
VITTEL		

- 1.2 En tant que professionnel du bar, vous êtes sensibilisé(e) à 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.

Familles de B.R.S.A.	Exemples ou nom d'une marque
1-	
2-	
3-	
4-	
5-	

Les boissons apéritives

- 1.3 Définissez la fermentation alcoolique.

.....

- 1.4 Indiquez deux boissons obtenues après fermentation.

➤

➤

1.5 Citez quatre départements français produisant des V.D.N.

➤ ➤

➤ ➤

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

➤ Vermouth rouge :

➤ Vermouth dry :

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

Familles de sherry	Marque commerciale

1.8 Indiquez deux grandes familles de Portos rouges en précisant leur particularité de vieillissement.

Familles de portos rouges	Vieillissement en bouteille	Vieillissement en fût

1.9 Répondez aux questions suivantes :

➤ Comment nomme-t-on le principe de vieillissement des Xérès ?

➤ Quel est le cépage majoritaire du Xérès ?

➤ Comment nomme-t-on le cellier où sont chauffés les Madères ?

➤ Quel est le lieu de vieillissement, d'assemblage, d'expédition des Portos ?

➤ Comment s'appelle l'apéritif bordelais à base de vin ?

➤ Quel est le nom du vermouth français élaboré à Marseillan ?

1.10 Répondez par vrai ou faux.

➤ 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

(Cochez la bonne réponse)

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

-
-
-
-

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

Méthodes d'élaboration des anisés	Marques commerciales

1.13 Citez deux familles de bitters et illustrez votre réponse par un exemple.

Familles de bitters	Exemples

Le champagne

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

.....

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

.....

1.16 Complétez le tableau suivant.

Marques de champagne	Cuvées de prestige
	Dom Pérignon
Laurent Perrier	
	Comtes de Champagne
Roederer	

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.

.....

.....

1.18 Complétez le tableau suivant.

Marques de whisky	Pays producteurs
Jim Beam	
Suntory	
Jameson	
Crown Royal	
Lagavulin	
Armorik	

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

.....

.....

1.20 Renseignez la fiche produit page suivante.

COGNAC

Définition		
Alambic utilisé		
Citez les deux départements principaux de production	➤	➤
Citez deux cépages (un dominant et un accessoire)	➤ ➤	
Citez les six crus dans l'ordre décroissant de qualité	➤ ➤ ➤ ➤ ➤ ➤	
Indiquez la durée de vieillissement minimum en fût d'un cognac	X.X.X. : V.S.O.P. : X.O. :	
Citez une forêt française produisant des chênes pour la fabrication des fûts		
Citez quatre marques commerciales	➤ ➤ ➤ ➤	
Définissez la mention « Fine Borderies »		
Définissez la mention « Fine Champagne »		
Proposez deux cocktails after-dinner	➤ ➤	

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

Marques	Pays producteur
Grey Goose	
Stolichnaya	
Wyborowa	
Absolut	

1.22 Précisez pour chaque produit, le vieillissement minimum correspondant.

- Téquila Anejo :
- Vodka :
- Bourbon whiskey :

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

Marques de rhum	Pays ou département français
Captain Morgan	
Thoquino	
Charrette	
Dillon	
Havana Club	
Saint James	

1.24 Complétez le tableau suivant.

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

Les boissons chaudes

1.25 Citez deux variétés d'arabica.

- ➤

Divers

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

- Houblon : ➤ Torula :
- Vésou : ➤ Banyuls :
- Gusano : ➤ Domfrontais :