

II. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE :

80 points

2.1 Confection des cocktails - Agencement et équipement du bar

2.1.1 Confection des cocktails

40 points

Selon la devise de votre chef barman : « tout barman se doit de connaître et de respecter les recettes des cocktails classiques ».

2.1.1.1 Pour chacun des éléments de décoration ci-après, proposez un cocktail classique.

(6 points)

- ½ tranche d'orange : *Garibaldi, Négroni*
- 1 zeste d'orange : *Champagne cocktail*
- 1 tranche de citron, 1 cerise à l'eau-de-vie : *Tom Collin's*
- Menthe fraîche, 1 tranche de citron vert : *Mojito*
- 1 cerise à l'eau-de-vie : *Rob Roy, Manhattan, Rose*
- 1 quartier d'ananas et 2 cerises à l'eau-de-vie : *Planter's*

2.1.1.2 Précisez quatre principes à observer pour élaborer un cocktail long drink classique.

(4 points)

- Ne pas utiliser plus de 7 cl d'alcool
- Contenance de 12 à 25 cl
- Ne pas mélanger deux eaux-de-vie de base
- Respecter la compatibilité des produits
- Utiliser des produits comestibles en décoration

2.1.1.3 Pour les liqueurs ou crèmes ci-dessous, proposez un cocktail classique.

(9 points)

Liqueurs - crèmes	Cocktails classiques
Liqueur de café	<i>B52, Black Russian</i>
Liqueur d'abricot	<i>Paradise</i>
Amaretto	<i>God Father ou Mother</i>
Galliano	<i>Harvey Wallbanger</i>
Crème de banane	<i>Banana Bliss</i>
Grand-Marnier	<i>Red Lion</i>
Crème de cacao blanc	<i>Grasshopper</i>
Liqueur de scotch whisky	<i>Rusty Nail</i>
Crème de menthe blanche	<i>Stinger</i>

2.1.1.4 Indiquez deux différences entre les long drinks et les short drinks.

(4 points, noter la pertinence des réponses)

- *Short drinks* sont souvent plus alcoolisés
- La contenance
- La verrerie
- *Long drinks* peuvent être allongés, ne peuvent pas être élaborés au verre à mélange, sont désaltérants...

2.1.1.5 Définissez la famille des « SOURS ». (4 points soit 1 point par mot en gras)

Ce sont des **short drinks** réalisés au **shaker**, servis dans des verres à cocktail se composant de **sucre**, de **jus de citron**, d'**eau-de-vie** et décorés.

- 2.1.1.6** Un client passionné par les mélanges vous montre la recette de son cocktail création et vous demande de rectifier, sans aucune gêne et de manière classique, les erreurs.

Voici donc la recette :

« L'AZUREEN »

Cocktail long drink réalisé au verre à mélange servi dans un tumbler, décoré d'un parasol

- 1 cuillère à café de sucre
- 1 blanc d'œuf
- 5 cl de nectar de banane
- 2 cl de crème de curaçao bleu
- 3 cl de Ricard
- 3 cl de gin

À partir de cette recette, indiquez quatre erreurs **(8 points)**

- Pas de blanc d'œuf dans un verre à mélange
- Pas de jus de fruit dans un verre à mélange
- 8 cl d'alcool
- Pas + de 5 produits
- Décoration de préférence comestible
- Ricard et gin : 2 forces

2.1.1.7 Proposez deux cocktails Highballs très populaires. **(2 points)**

- Cuba Libre (Ron coca), whisky coca...
- Gin Tonic

2.1.1.8 Expliquez les termes professionnels suivants. **(3 points)**

- Dash ou trait : quelques gouttes d'un produit versées dans un cocktail
- Mesure : dose de produit correspondant à 4 cl
- Givrer : refroidir un verre en le plaçant au congélateur ou en le refroidissant avec quelques glaçons ou réaliser un décor sur un verre avec du sucre, du sel ou du chocolat...

2.1.2 Agencement et équipement du bar 20 points

L'efficacité d'une brigade, un service réussi, résultent, entre autres, d'une bonne mise en place.

2.1.2.1 Définissez le terme professionnel « AUTEL DU BAR ». **(2 points, noter la pertinence de la réponse)**

C'est l'ensemble du matériel (shaker, passoire, sticks, chalumeaux...), des épices, des sauces, ..., placés sur le comptoir, servant à l'élaboration et au service des consommations.

2.1.2.2 Indiquez trois ingrédients aromatiques en bouteille stiligoutte présents traditionnellement à l'autel du bar et donnez chaque fois un exemple d'utilisation. **(6 points)**

Ingrédients aromatiques	Utilisation
Angostura	Manhattan, Rob Roy, Old Fashioned, Champagne cocktail...
Sauce anglaise	Bloody mary, jus de tomate...
Tabasco	Jus de tomate, bloody mary

2.1.2.3 Citez quatre utilisations de la cuillère à mélange. **(8 points)**

- Mélanger les ingrédients dans le verre à mélange ou en direct
- Concasser/piler des produits (menthe, sucre...)
- Déposer des produits pour les cocktails à étages
- Doser les produits variés (sucre, crème fraîche...)

2.1.2.4 Indiquez deux matériels utilisés par le barman pour réaliser des cocktails à partir de purée de fruit. **(2 points)**

- *Shaker*
- *Blender (mixer)*

2.1.2.5 Votre chef barman souhaite créer une carte de cafés.
Quel type de machine pourriez-vous lui suggérer afin de conserver tous les arômes et assurer en même temps une gestion rigoureuse ? **(2 points)**

Une machine à doses (café pré-dosé)

2.2 Gestion appliquée et Communication professionnelle

2.2.1 Gestion appliquée

10 points

Tout établissement rentable repose sur une gestion saine et rigoureuse.

Le mois dernier une soirée autour du champagne avait connu un vif succès auprès de la clientèle. Votre chef barman vous communique ces chiffres et vous demande de les analyser.

Chiffre d'affaires hors taxe réalisé au cours de cette soirée (C.A. H.T.) : 1800,00 €

Le coût matières H.T. des boissons s'élevait à 300,00 €.

2.2.1.1 Calculez le ratio coût matières H.T. de cette soirée (vous présenterez vos calculs).

(3 points = 1 point pour la justification et 2 points pour le résultat)

$$300 / 1800 \times 100 = 16,66 \%$$

2.2.1.2 Le ratio matières prévu a été dépassé, citez trois causes pouvant expliquer ce dépassement. **(3 points, accepter toute réponse cohérente)**

- *Trop d'offerts*
- *Mauvais dosage soit dans les cocktails, soit à la coupe*
- *Démoulage, coulage, prix d'achat des bouteilles trop élevé...*

2.1.1.3 Complétez l'extrait de tableau ci-après permettant de valoriser les consommations. (4 points)

Produits	P.U. H.T en €.	Stock initial	Entrées	Stock final	Consommations en quantité	Consommations en Euros
Champagne Veuve Cliquot	20	2	12	4	10	200
Champagne Mumm	19	12	6	3	15	285

2.2.2 Communication

10 points

Votre chef barman souhaite la contribution de son personnel concernant la préparation d'une fête incontournable dans le milieu du bar : la Saint Patrick, fête Irlandaise du 17 mars.

2.2.2.1 Formulez trois propositions autour de ce thème en vous efforçant de promouvoir des produits, de penser à l'animation et à la décoration du bar.

(6 points)

Propositions des boissons	Propositions d'animations et de décorations
<i>Cocktails du jour : Irish Sour, Irish Coffee..</i>	<i>Musique irlandaise, tenue vert/orange</i>
<i>Carte de whiskeys (Jameson, Tullamore Dew..)</i>	<i>Affiches, posters, diaporama, objets publicitaires (sponsors)</i>
<i>Bières : Guinness, Murphy's</i>	<i>Jeu de fléchettes, maillots de rugby, cloche</i>

2.2.2.2 Proposez deux moyens permettant de commercialiser cette journée particulière à la clientèle de l'hôtel mais également aux clients extérieurs.

(4 points)

Moyens de communication interne	Moyens de communication externe
<i>Chevalets sur table au bar, au restaurant</i>	<i>Presse locale, professionnelle</i>
<i>Affiches dans les chambres, à la réception, dans les ascenseurs, chaîne de l'hôtel.....</i>	<i>Site internet de l'hôtel, annonces sur radio locale...</i>

III. LÉGISLATION :

40 points

Tout barman se doit de respecter et de faire respecter la législation en vigueur.

3.1 Cochez la bonne réponse. Si la proposition est fautive, apportez la correction. (30 points)

Propositions	Vrai	Faux	Correction
<i>Exemple : le sirop de grenadine est vert</i>		X	<i>Il est rouge.</i>
Le caractère sanitaire « l'abus d'alcool est dangereux pour la santé... » est obligatoire sur une carte de bar.		X (1 pt)	<i>Concerne les prospectus, publicités. (1 pt)</i>
Dans un bar la diffusion de musique est gratuite pour l'exploitant.		X (1 pt)	<i>Redevance à la SACEM. (1 pt)</i>
Pour servir un kir, je dois posséder la licence II.	X (2 pts)		
La vignette sécurité sociale s'applique aux boissons titrant + de 25° d'alcool.	X (2 pts)		
Je peux servir un whisky coca à un adolescent de 16 ans accompagné de ses parents.		X (1 pt)	<i>Uniquement boissons des 1^{er} et 2^{ème} groupes. (1 pt)</i>
Les sirops sont considérés comme des boissons pilotes.	X (2 pts)		
Un mineur émancipé peut exploiter un débit de boissons.	X (2 pts)		
Le proxénétisme dans un bar peut entraîner sa fermeture définitive.	X (2 pts)		
Je peux servir à la clientèle un anisé élaboré par mes soins.		X (1 pt)	<i>Les droits ne sont pas acquittés, consommation personnelle et privée. (1 pt)</i>
Les bières sans alcool peuvent être exposées sur l'étagère parmi les 10 boissons.		X (1 pt)	<i>Uniquement les boissons du groupe 1. (1 pt)</i>
La circulation des spiritueux en France fait l'objet d'un document d'accompagnement.	X (2 pts)		
Les discothèques possèdent la licence IV.	X (2 pts)		
Les boissons du 2 ^{ème} groupe sont les boissons fermentées mais non distillées.	X (2 pts)		
Un exploitant peut s'approvisionner dans une grande surface.	X (2 pts)		
Je peux faire bénéficier mes clients de prix intéressants sur les paquets de cigarettes achetés sur internet.		X (1 pt)	<i>Illégal, consommation personnelle, s'approvisionner dans le débit de tabac le plus proche. (1 pt)</i>

3.2 Définissez les termes suivants concernant les débits de boissons. (3 points)

- ✓ MUTATION : *c'est le changement dans la personne du propriétaire ou du gérant du débit de boissons*
- ✓ TRANSFERT : *changement de lieu, déplacement du lieu d'exploitation du débit de boissons*

3.3 Indiquez quatre mentions obligatoires qui doivent figurer sur une carte de bar.

(4 x 1,5 = 6 points)

- ✓ *Contenance des consommations*
- ✓ *Tarifs T.T.C.*
- ✓ *Nom de l'établissement*
- ✓ *Coordonnées de l'établissement*
- ✓ *Prix nets ou service % compris*

3.4 Indiquez la durée légale de conservation du document suivant.

(1 point)

- ✓ *Facture fournisseur : 5 ans.*