

## PARTIE II

### « TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE »

(80 points)

#### 2.1 Confection des cocktails - Agencement et équipement du bar

##### 2.1.1 Confection des cocktails

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.

- ½ tranche d'orange : .....
- 1 zeste d'orange : .....
- 1 tranche de citron et 1 cerise à l'eau-de-vie : .....
- Menthe fraîche et 1 tranche de citron vert : .....
- 1 cerise à l'eau-de-vie : .....
- 1 quartier d'ananas et 2 cerises à l'eau-de-vie : .....

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

- .....
- .....
- .....
- .....

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

Liqueurs - crèmes	Cocktail classique
Liqueur de café	
Liqueur d'abricot	
Amaretto	
Galliano	
Crème de banane	
Grand-Marnier	
Crème de cacao blanc	
Liqueur de scotch whisky	
Crème de menthe blanche	

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

- .....
- .....

**2.1.1.5** Définissez la famille des « SOURS ».

- .....
- .....
- .....

**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.

- .....
- .....
- .....
- .....

**2.1.1.7** Proposez deux cocktails Highballs très populaires.

- .....
- .....

**2.1.1.8** Expliquez les termes professionnels suivants.

- Dash ou trait : .....
- Mesure : .....
- Givrer : .....

## 2.1.2 Agencement et équipement du bar

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 » :

.....

.....

.....

.....

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

Ingrédients aromatiques	Utilisation

2.1.2.3 Citez quatre utilisations de la cuillère à mélange.

- .....
- .....
- .....
- .....

2.1.2.4 Indiquez deux matériels utilisés par le barman pour réaliser des cocktails à partir de purée de fruit.

- .....
- .....

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 ?

.....

.....

## 2.2 Gestion appliquée et communication professionnelle

### 2.2.1 Gestion appliquée

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).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2.2.1.2** Le ratio matières prévu a été dépassé, citez trois causes pouvant expliquer ce dépassement.

- .....
- .....
- .....

**2.2.1.3** Complétez l'extrait de tableau ci-après permettant de valoriser les consommations.

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

## 2.2.2 Communication

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.

Propositions des boissons	Propositions d'animations et de décorations

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

Moyens de communication interne	Moyens de communication externe

**PARTIE 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 fausse, apportez la correction.

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.			
Dans un bar la diffusion de musique est gratuite pour l'exploitant.			
Pour servir un kir, je dois posséder la licence II.			
La vignette sécurité sociale s'applique aux boissons titrant + de 25° d'alcool.			
Je peux servir un whisky coca à un adolescent de 16 ans accompagné de ses parents.			
Les sirops sont considérés comme des boissons pilotes.			
Un mineur émancipé peut exploiter un débit de boissons.			
Le proxénétisme dans un bar peut entraîner sa fermeture définitive.			
Je peux servir à la clientèle un anisé élaboré par mes soins.			
Les bières sans alcool peuvent être exposées sur l'étagère parmi les 10 boissons.			
La circulation des spiritueux en France fait l'objet d'un document d'accompagnement.			
Les discothèques possèdent la licence IV.			
Les boissons du 2 <sup>ème</sup> groupe sont les boissons fermentées mais non distillées.			
Un exploitant peut s'approvisionner dans une grande surface.			
Je peux faire bénéficier à mes clients de prix intéressants sur les paquets de cigarettes achetés sur Internet.			

**3.2** Définissez les termes suivants concernant les débits de boissons.

➤ **MUTATION :** .....

.....

.....

.....

➤ **TRANSFERT :** .....

.....

.....

.....

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

- .....
- .....
- .....
- .....

**3.4** Indiquez la durée légale de conservation du document suivant.

➤ **Facture fournisseur :** .....

