

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

CORRIGÉ

I. CONNAISSANCE DES BOISSONS :

80 points

Il vous est demandé de compléter les deux fiches fournies :

☞ Fiche produit n° 1 - Calvados A.O.C. Pays d'Auge

20 points

Calvados A.O.C. Pays d'Auge

Étapes de la fabrication

1. **Récolte** : des pommes sélectionnées sur l'aire A.O.C. (1 point)
2. **Broyage** : des différentes variétés de pommes. (1 point)
3. **Fermentation** : qui dure un mois en moyenne. Le cidre doit titrer entre **4,5 et 7 % vol.** Le taux d'acidité doit être inférieur à 2,5 g/l. Le cidre ne peut pas être sucré. (2 points)
4. **Distillation** (à repasse) : le calvados A.O.C. Pays d'Auge suit une **double distillation** dans un alambic à repasse de **type charentais**. En fin de distillation, l'eau-de-vie doit titrer au maximum **72 % vol.** (4 points)
5. **Vieillessement** : durée de **2 ans minimum** en **fûts de chêne** secs. D'abord dans des fûts neufs, puis transféré dans des foudres plus anciens. (3 points)
6. **Assemblage** : l'âge de la plus jeune eau-de-vie détermine l'âge du produit final (indiqué sur la bouteille). Le maître de chais associe des eaux-de-vie d'âges divers. Cela dure quelques mois permettant aux bouquets de se mêler et de se bonifier. (1 point)
7. **Adjonction d'eau déminéralisée** (ou réduction du degré alcoolique accepté). (1 point)
8. **Mise en bouteille** (ou embouteillage accepté). (1 point)

Degré alcoolique minimum requis pour la commercialisation : **40 % vol.** (1 point)

Citer cinq marques commerciales de calvados (Pays d'Auge ou autres AOC). (5 points)

- Boulard
- Père Magloire
- Coquerel
- Lecompte
- Cœur de Lion
- Busnel
- Père Jules
- Château Du Breuil
- ... (liste non exhaustive)

Session 2008	EP2MCBAR09	CORRIGÉ	
MC EMPLOYÉ BARMAN		Page 1/8	
Épreuve : EP2 - Technologie		Durée : 3 h	Coef. : 10

Rhum industriel

Étapes de la fabrication

1. **Récolte** : de la canne à sucre. (1 point)
2. **Broyage** : de la canne à sucre pour extraire le jus. (1 point)
3. **Fabrication** : du sucre de canne (sucre roux). (1 point)
4. **Fermentation** : les **mélasses** (résidus de sucrerie) sontensemencées de **levures** et additionnées d'eau. Elle dure de 24 à 48 heures. (3 points)
5. **Distillation en continu** : utilisation de l'alambic **à colonne** (patent still process). On obtient une eau-de-vie titrant de 62 à 75 % vol. (2 points)
6. **Vieillessement** :
 Rhum blanc : dans des **foudres vitrifiés** (pas de coloration)
 Rhum vieux : vieillissement de **3 ans minimum en fûts de chêne**. (4 points)

 Certains rhums sont colorés au caramel (cocher la bonne réponse)
 Oui Non (1 point)
7. **Adjonction d'eau déminéralisée** (ou réduction du degré alcoolique accepté) : pour ramener l'eau-de-vie au degré alcoolique désiré. (1 point)
8. **Filtration** puis mise en bouteille pour commercialisation. (1 point)

Degré alcoolique minimum requis pour la commercialisation : **37,5 % vol.** (1 point)

Citer deux marques commerciales de rhum industriel : (2 points)

➤ Havana club ➤ Bacardi ➤ ... (liste non exhaustive)

En complément, citer deux marques commerciales de rhum agricole : (2 points)

➤ Trois Rivières ➤ La Mauny ➤ Clément ➤ ... (liste non exhaustive)

1.1.2 Donner la définition des familles de produits alcoolisés suivantes et citer trois marques commerciales pour chacune d'elle. **15 points**

Définition = 1,5 point x 5 = 7,5 points

Marques commerciales = 1,5 point (soit 0,5 par marques commerciales) x 5 = 7,5 points

Famille	Définition	Trois marques commerciales
QUINQUINAS	C'est un ABV (apéritif à base de vin) mélange de vin et de mistelle aromatisé d'écorce de quinquina et d'autres substances aromatiques (plantes accepté) (écorce d'oranges par exemple).	Ambassadeur Byrrh Dubonnet Saint Raphael
BITTERS	C'est un ABA (apéritif à base d'alcool) élaboré à partir d'alcool aromatisé par des substances amères (coriandre, cannelle, écorce d'oranges amères...).	Campari Picon Fernet Branca Angostura
VODKAS	C'est le résultat après fermentation de la distillation de grains (blé, seigle, orge, maïs, etc).	Smirnoff Moskovskaya Absolut Grey Goose
GIN	C'est le résultat après fermentation de la distillation de grains (blé, seigle, orge, maïs, etc) aromatisé avec des baies de genièvre et divers autres aromates.	Gordon's Booth's Gilbey's Bombay Sapphire
TÉQUILA	C'est le résultat après fermentation de la distillation du maquey (agave accepté) .	Olmecca Sauza Camino Real José Cuervo

PS : Les marques commerciales sont données à titre d'exemple, liste non exhaustive.

1.1.3 Compléter le tableau ci-dessous.

10 réponses x 1 point = 10 points

Liqueur	Substance(s) aromatique(s) dominante(s)
Passoa	Fruits de la passion, citron, fruits exotiques
Marie Brizard	Anis vert d'Andalousie
Cointreau	Écorces d'oranges douces et amères
Verveine du Velay	Plantes du massif central
Amaretto	Amandes de noyaux d'abricots
Safari	Fruits exotiques : base de mangue, papaye, maracuja, citron vert
Mandarine impériale	Écorces de mandarines fraîches
Peter Heering	À base de cerises
Kalhua	Base de café (torréfié)
Pissang Ambon	Petites bananes de l'île d'Ambon

1.1.4 Donner la teneur en sucre d'un vermouth dry ?

1 point

40 g par litre

1.1.5 Expliquer le principe de la soléra pour le xérès ?

4 mots x 0,5 point = 2 points

Mode de vieillessement qui consiste à assembler les vins de xérès : les vins les plus jeunes sont mariés avec les vins plus vieux.

1.1.6 Combien de bouteilles de champagne contient le Mathusalem ?

2 points

8 bouteilles

1.1.7 Citer les pays et les régions de production des whiskies suivants :

6 points

Lagavulin : Écosse / île d'Islay

Macallan : Écosse / Speyside

Wild Turkey : USA / Kentucky

1.1.8 Donner la définition du rye whiskey.

4 points

whiskey américain (et canadien) réalisé à partir de 51 % minimum de seigle et vieilli deux ans minimum en fûts de chêne.

II. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE :

80 points

2.1 Règles de confection des cocktails - Agencement et équipement du bar

2.1.1 Règles de confection des cocktails

30 points

Confection des cocktails

Nom du cocktail	Recette en dixièmes ou en cl et décoration (Tout juste = 2 points Recette juste mais décoration fausse = 1 point Recette fausse même si décoration juste = 0 point)	Mode d'élaboration (0,5 point)	Verrerie (0,5 point)
Paradise	1/10 de jus d'orange 3/10 d'abricot brandy 6/10 de gin	Shaker	Verre à cocktail
Margarita	1/10 jus de citron 3/10 de cointreau 6/10 de téquila	Shaker	Verre à cocktail
Bellini	4 cl de nectar de pêche ou du coulis de pêche, compléter au champagne	Direct au verre	Flûte
Florida	2/10 sirop de grenadine 3/10 jus de citron 5/10 jus d'orange Décoration : fruits de saison	Shaker	Tumbler
Macca	1/10 crème de cassis 3/10 vermouth dry 3/10 vermouth italien 3/10 gin Compléter de soda Décoration facultative : presser un zeste de citron	Direct au verre	Tumbler
Grasshopper	1 cuillère à café de crème fraîche 3/10 de crème de cacao blanc 7/10 de crème de menthe verte	Shaker	Double verre à cocktail
Rusty nail	5/10 de liqueur de scotch whisky 5/10 de scotch whisky	Direct au verre	Old fashioned
Side car	1/10 de jus de citron 3/10 de cointreau 6/10 de cognac	Shaker	Verre à cocktail
Porto flip	1 cuillère à café de sucre 1 jaune d'œuf 2 traits de cognac 1 mesure de porto Décoration : saupoudrer de muscade	Shaker	Double verre à cocktail
Pink lady	1/10 de sirop de grenadine 3/10 de jus de citron 6/10 de gin	Shaker	Verre à cocktail

2.1.2 Agencement et équipement du bar

30 points

2.1.2.1 Donner la hauteur d'un comptoir de bar :

(1 point)

1,20 m (de 1,10 m à 1,30 m accepté)

2.1.2.2 Après travaux votre chef barman vous demande de lister le matériel électrique du bar nécessaire au bon fonctionnement de l'établissement. Citez en neuf.

(9 points)

Lave-verres, machine à café, mixeur (ou blender), moulin à café, machine à glaçons, machine à glace pilée, presse-agrumes, éclairage du bar très précis à variateur de lumière, caisse informatisée... (liste non exhaustive)

2.1.2.3 L'établissement souhaite changer sa verrerie. Dans ce contexte, votre chef vous demande de lui proposer une liste (dix propositions) de différents types de verres utilisés au bar.

(10 points)

Tumbler, VAC, Double VAC, verre à irish, verre à porto, old fashioned, verre fantaisie, shooter, sniffer, verre à dégustation, verre à digestif, verre INAO...

2.1.2.4 Citer dix petits matériels indispensables à la réalisation des cocktails.

(10 points)

Shaker, verre à mélange, cuillère à mélange, pince à glace, pelle à glace, pince à décoration, râpe à muscade, pilon, couteau sommelier (limonadier), bec verseur, couteau d'office, stick, pailles...

2.2. Gestion appliquée - Communication

2.2.1. Communication professionnelle

10 points

2.2.1.1 Dans cette perspective, votre chef vous demande de lui proposer des argumentaires de vente pour les deux cocktails qui seront servis lors de cette soirée.

(5 points)

Cocktail	Argumentaires (donnés à titre indicatif)
Bellini	Alliance de la pêche et du champagne, ce cocktail doux, fruité et parfumé accompagne parfaitement un apéritif raffiné et élégant.
Barbottage	Cocktail rafraîchissant très fruité et pétillant. Ses notes acidulées d'agrumes et de fruits rouges vous séduiront quel que soit l'instant.

2.2.1.2 Dans cette perspective, votre chef vous demande de proposer des idées de décoration et d'animation du salon bar pour cette soirée champenoise (cinq propositions).

(5 points)

Affiches, ceps de vigne, bouteilles, pyramide de coupes, jeux de lumière, pupitre, mur de bouteille sur lattes, vasque en argent, cuvées prestiges...

2.2.2. Gestion appliquée

10 points

2.2.2.1 Compléter la fiche technique du CHAMPAGNE COCKTAIL jointe ci-dessous. (6 points)

Arrondir les calculs à trois chiffres après la virgule.
Présenter le prix carte T.T.C. au centime d'euro le plus proche.

CHAMPAGNE COCKTAIL						
Produits	P.A. H.T.	Cond.	P.U. du cl	Fraction	Nbre de cl	TOTAL
Angostura Bitter	11,02	20 cl		PM	Quelques gouttes	0,1
Cognac	12,69	70 cl	0,181	0,5 point pour la ligne	1	0,181
Champagne	12,96	75 cl	0,173	1 point pour la ligne	11	1,903 1,901(*)
Décoration	Unité	Quantité	Coût achat H.T.	Qté - Poids	Coût unitaire H.T.	TOTAL
Zeste d'orange	/	/	/	/	0,1	0,1
		Coût matières H.T. – Hors service		0,5 point	2,284	2,282(*)
		Coefficient multiplicateur			5	
		Prix de vente H.T. – Hors service		1 point	11,420	11,41(*)
		Service 15 %		1 point	1,713	1,712(*)
		Prix de vente H.T. – Service compris		0,5 point	13,133	13,122(*)
		T.V.A. 19,6 %		1 point	2,574	2,572(*)
		Prix carte T.T.C.		0,5 point	15,71	15,694(*)

(*) Accepter l'une ou l'autre réponse.

Selon la méthode de calcul, par exemple $1,903 = 11/0,173$ $1,901 = 11 / (12,96/75)$

2.2.2.3 Vous devez mettre à jour la fiche de stock de ce produit.

Utiliser la méthode du coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée. (4 points)
Arrondir au centime d'euro le plus proche ;

Produit : Bourbon Four Roses 70 cl

DATES	ENTRÉES			SORTIES			EN STOCK		
	Quantité	P.U. H.T.	Montant	Quantité	P.U. H.T.	Montant	Quantité	P.U. H.T.	Montant
01-juin							4	9,24	36,96
12-juin				3	9,24	27,72	1	9,24	9,24
15-juin	6	9,41	56,46				7	9,39	65,70
24-juin				2	9,39	18,78	5	9,39	46,92
							0,75 pt		65,70 - 18,78 = 46,92
Accepter également									
24-juin				2	9,39	18,78	5	9,39	46,95
							1 pt		5 x 9,39 = 46,95

III. LÉGISLATION :

40 points

3.1 Donner la signification du sigle C.R.D. 1 point

Capsule Représentative de Droits

3.2 Quelle autorité donne l'autorisation d'une fermeture tardive d'un débit de boissons ? 2 points

Le préfet (préfecture accepté)

3.3 Citer quatre exemples de lieux classés en zone protégée. 4 points

Lieu de culte, hôpital, école, caserne, entreprise de transport...

3.4 Citer deux sirops pour lesquels la coloration artificielle est interdite. 2 points

➤ Groseille, cassis, guigne, framboise

3.5 Que signifie le sigle S.A.C.E.M. ? 2 points

Société des Auteurs Compositeurs et Éditeurs de Musique

3.6 Quels sont les documents (trois propositions) à conserver par le propriétaire du débit de boissons ? 3 points

Le récépissé de déclaration de mutation de débit de boisson, la feuille de taxe professionnelle, le récépissé inscription registre du commerce, les factures et pièces des boissons (5 ans), titre de propriété du fonds de commerce, bail, contrats divers...

3.7 Réglementairement, les boissons sont classées en cinq groupes. Dans le tableau ci-dessous, donner quatre exemples de boissons pour chaque groupe. 20 points

Groupes	Exemples de boissons
1 ^{er} groupe	Eaux minérales, jus de fruits ou de légumes moins de 1,3 % vol., café, thé, lait, chocolat...
2 ^{ème} groupe	Le vin, la bière, le cidre, le poiré, l'hydromel, vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, les crèmes de cassis...
3 ^{ème} groupe	Les vins doux naturels (autres que ceux cités au groupe 2), vins de liqueurs, les apéritifs à base de vins, les liqueurs de fraises, framboises, cassis, cerises ne titrant pas plus de 18 % vol....
4 ^{ème} groupe	Les cognacs, les armagnacs, les eaux-de-vie de vins, les eaux-de-vie de fruits, rhums et tafias...
5 ^{ème} groupe	Tous les apéritifs à base d'alcool, les eaux-de-vie de grains (gins, vodkas, whiskies)...

3.8 Pouvez-vous actuellement créer une licence IV si vous possédez un local ? 1 point
NON, pas de création de licence IV possible aujourd'hui.

3.9 Pouvez-vous actuellement créer une licence de 1^{ère} catégorie si vous possédez un local ? 1 point
OUI, il est possible de faire une demande de création de licence de 1^{ère} catégorie.

3.10 Donner les mentions obligatoires devant figurer sur une carte de bar. 4 points
Tarifs, dosages, mention « service compris », mention « prix nets », taux de T.V.A. pratiqué.