

MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN

ÉPREUVE EP2 TECHNOLOGIE

Le dossier comporte 13 pages numérotées de 1 à 13

Page 1 : Page de garde
Page 2 : Mise en situation
Pages 3 à 6 : Partie I : Connaissance des boissons
Pages 7 à 11 : Partie II : Technologie professionnelle
Pages 12 à 13: Partie III : 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.

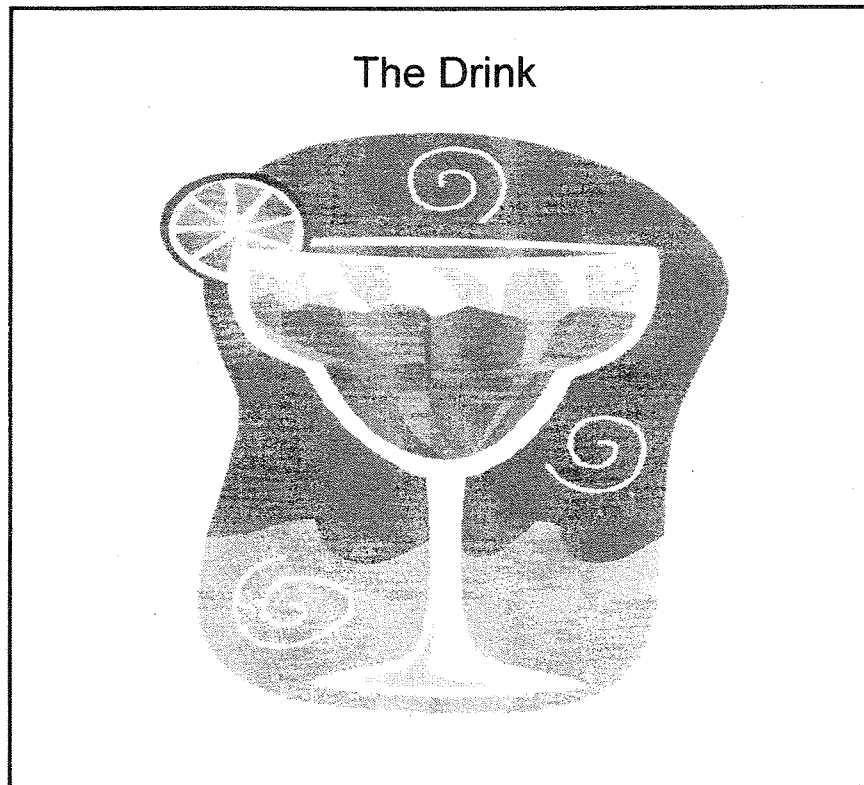
BO 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du 16/11/99

Session 2008	EP2MCBAR09	SUJET
MC EMPLOYÉ BARMAN		Page 1/13
Épreuve : EP2 - Technologie		Durée : 3 h Coef. : 10

SUJET

« The Drink »

Vous êtes barman au bar « The Drink » d'un hôtel quatre étoiles à Cannes.



Vous accueillez une clientèle internationale d'hommes d'affaires et un grand nombre de touristes étrangers.

Le bar a une capacité de 200 places et une terrasse de 180 places. La brigade se compose de :

- 1 chef barman
- 2 seconds, adjoints au chef barman
- 8 barmen dont vous-même
- 4 stagiaires

Vous participez régulièrement aux animations sur différents produits du bar afin de mieux argumenter et conseiller le client. Le chef barman vous demande de préparer, pour vos stagiaires, un travail équivalent à celui demandé à l'examen.

PARTIE I
« CONNAISSANCE DES BOISSONS »
(80 points)

1.1 Fiches produits

1.1.1 Compléter les deux fiches (à rendre avec la copie) qui suivent.

Fiche produit : Le Calvados A.O.C. Pays d'Auge
Étapes de la fabrication

1. _____ : des pommes sélectionnées sur l'aire A.O.C.
2. _____ : des différentes variétés de pommes.
3. _____ : qui dure un mois en moyenne. Le cidre doit titrer entre _____. Le taux d'acidité doit être inférieur à 2,5 g/l. Le cidre ne peut pas être sucré.
4. _____ (à repasse) : le calvados A.O.C. Pays d'Auge suit une _____ dans un alambic à repasse de _____. En fin de distillation, l'eau-de-vie doit titrer au maximum _____.
5. _____ : durée de _____ en _____ secs. D'abord dans des fûts neufs, puis transféré dans des foudres plus anciens.
6. _____ : 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.
7. _____
8. _____

Degré alcoolique minimum requis pour la commercialisation : _____

Citer cinq marques commerciales de calvados (Pays d'Auge ou autres A.O.C.).

➤ ➤ ➤

➤ ➤

Fiche produit : Le rhum industriel

Étapes de la fabrication

1. _____ : de la canne à sucre.
 2. _____ : de la canne à sucre pour extraire le jus.
 3. _____ : du sucre de canne (sucre roux).
 4. _____ : les _____ (résidus de sucrerie) sontensemencées de _____ et additionnées d'eau. Elle dure de 24 à 48 heures.
 5. _____ : utilisation de l'alambic _____ (patent still process). On obtient une eau-de-vie titrant de 62 à 75 % vol.
 6. _____ :
Rhum blanc : dans des _____ (pas de coloration).
Rhum vieux : vieillissement de _____ en _____.
- Certains rhums sont colorés au caramel (cocher la bonne réponse) :
- Oui Non
7. _____ (ou réduction du degré alcoolique accepté) : pour ramener l'eau-de-vie au degré alcoolique désiré.
 8. _____ puis mise en bouteille pour commercialisation.

Degré alcoolique minimum requis pour la commercialisation : _____

Citer deux marques commerciales de rhum industriel :

➤ ➤

En complément, citer deux marques commerciales de rhum agricole :

➤ ➤

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

Famille	Définition	Trois marques commerciales
QUINQUINAS	C'est un _____ mélange de vin et de mistelle aromatisé d'écorce de _____ et d'autres _____ (écorce d'oranges par exemple).	> > >
BITTERS	C'est un _____ élaboré à partir _____ aromatisé _____ (coriandre, cannelle, écorce d'oranges amères...).	> > >
VODKAS	C'est le résultat après _____ de la _____ de _____ (blé, seigle, orge, maïs, etc.).	> > >
GIN	C'est le résultat après fermentation de la _____ de _____ (blé, seigle, orge, maïs, etc.) aromatisé avec des _____ et divers autres aromates.	> > >
TÉQUILA	C'est le résultat après _____ de la _____ du _____.	> > >

1.1.3 Compléter le tableau ci-dessous.

Liqueur	Substance(s) aromatique(s) dominante(s)
Passoa	
Marie Brizard	
Cointreau	
Verveine du Velay	
Amaretto	
Safari	
Mandarine impériale	
Peter Heering	
Kalhua	
Pissang Ambon	

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

.....

1.1.5 Expliquer le principe de la soléra pour le xérès ?

.....
.....
.....

1.1.6 Combien de bouteilles de champagne contient le Mathusalem ?

.....

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

Lagavulin :

Macallan :

Wild Turkey :

1.1.8 Donner la définition du rye whiskey.

.....
.....
.....

PARTIE 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

Compléter le tableau (sur deux pages) suivant.

Confection des cocktails (1/2)

Nom du cocktail	Recette en dixièmes ou en cl et décoration	Mode d'élaboration	Verrerie
Paradise			
Margarita			
Bellini			
Florida			
Macca			

Confection des cocktails (2/2)

Nom du cocktail	Recette en dixièmes ou en cl et décoration	Mode d'élaboration	Verrerie
Grasshopper			
Rusty nail			
Side car			
Porto flip			
Pink lady			

2.1.2 Agencement et équipement du bar

2.1.2.1 Donner la hauteur d'un comptoir de bar.

.....

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. En citer neuf.

- ➤
- ➤
- ➤
- ➤
- ➤

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.

- ➤
- ➤
- ➤
- ➤
- ➤

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

- ➤
- ➤
- ➤
- ➤
- ➤

2.2. Gestion appliquée - Communication

2.2.1. Communication professionnelle

Suite à une réunion, vous êtes informé(e) qu'une soirée sur le thème du « champagne » va être organisée prochainement.

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.

Cocktail	Argumentaires
Bellini	
Barbottage	

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).

-
-
-
-
-

2.2.2. Gestion appliquée

2.2.2.1 Compléter la fiche technique du **CHAMPAGNE COCKTAIL** jointe ci-dessous.

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		/	1	
Champagne	12,96	75 cl		/	11	
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						
Coefficient multiplicateur						5
Prix de vente H.T. – Hors service						
Service 15 %						
Prix de vente H.T. – Service compris						
T.V.A. 19,6 %						
Prix carte T.T.C.						

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

Utiliser la méthode du coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée.

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
15-juin	6	9,41	56,46			
24-juin				2		

PARTIE III
« LÉGISLATION »

(40 points)

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

.....

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

.....

3.3 Citer quatre exemples de lieux classés en zone protégée.

➤

➤

➤

➤

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

➤

.....

.....

➤

.....

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

.....

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

➤

➤

➤

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

Groupes	Exemples de boissons
1 ^{er} groupe	> > > >
2 ^{ème} groupe	> > > >
3 ^{ème} groupe	> > > >
4 ^{ème} groupe	> > > >
5 ^{ème} groupe	> > > >

3.8 Pouvez-vous actuellement créer une licence IV si vous possédez un local ?

.....

3.9 Pouvez-vous actuellement créer une licence de 1^{ère} catégorie si vous possédez un local ?

.....

.....

3.10 Donner les mentions obligatoires devant figurer sur une carte de bar.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....