

MENTION COMPLÉMENTAIRE
EMPLOYÉ BARMAN

ÉPREUVE E2
UNITÉ U2
ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S)
PROFESSIONNELLE(S)

Le dossier comporte 14 pages numérotées 1 à 14.

Page 1 : Page de garde
Page 2 : Mise en situation
Pages 3 à 14 : ... Documents à compléter et à rendre avec la copie

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

Les candidats répondent sur les documents fournis dans le sujet. Ces documents sont à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	MCBARE21010F
Épreuve : E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Session 2010	Page 1/14
Unité : U2	Durée : 3 h	Coef. : 3

SUJET
« BAR LE LOUNGE »

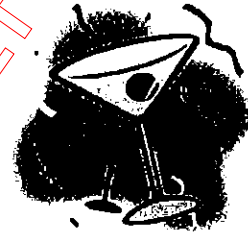
Vous êtes stagiaire au bar « Le Lounge », bar d'un hôtel quatre étoiles luxe d'une grande ville française située dans la région parisienne.

Vous accueillez une clientèle internationale d'hommes d'affaires, d'individuels et familiale.

Le bar a une capacité de cent places. La brigade se compose d'un chef barman, d'un second de bar, de trois barmen, de deux commis et d'un stagiaire (vous-même).

Vous participez régulièrement à l'organisation d'animations sur différents produits du bar afin de mieux les faire connaître à votre clientèle.

BAR LE LOUNGE



Accueillant des élèves d'écoles hôtelières en stage, votre chef attache beaucoup d'importance à la formation des stagiaires issus de la mention complémentaire employé barman.

La fin du stage et les examens de fin d'année arrivent. Afin de faire un bilan de vos connaissances, votre chef vous remet le travail qui suit et vous demande de le réaliser en trois heures, c'est-à-dire dans les conditions d'examen.

PARTIE I

« CONNAISSANCE DES BOISSONS RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR »

1.1 CONNAISSANCE DES BOISSONS

1.1.1 En complétant le tableau ci-dessous, citer les cinq régions écossaises productrices de whiskies et placer chaque marque commerciale face à sa région de production.

Glenfiddich – Highland Park – Glenmorrangie – Bowmore - Talisker.

Région écossaise de production	Marque commerciale

1.1.2 Quelle est la différence entre un bourbon et un corn ?

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

1.1.3 Lorsque les eaux-de-vie vieillissent en fûts, une certaine quantité s'évapore. Comment appelle-t-on ce phénomène ?

.....
.....

1.1.4 En Cognac, que signifie l'appellation « Fine Champagne » ?

.....
.....

1.1.5 Citer les six crus du vignoble de l'A.O.C. « Cognac » dans l'ordre décroissant de qualité.

1. 4.
 2. 5.
 3. 6.

1.1.6 Dans le tableau ci-dessous, cocher la case du produit correspondant à la marque commerciale.

Marque commerciale	Cognac	Armagnac	Calvados
Hine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Château du Breuil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Père Magloire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hardy	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Courvoisier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Martell	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Samalens	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Louis Royer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.1.7 Indiquer la durée minimum de vieillissement en fût d'un calvados « hors d'âge ».

.....

1.1.8 Pour pouvoir bénéficier de l'appellation « Calvados Pays d'Auge » quel procédé obligatoire de distillation doit subir le cidre ?

.....

1.1.9 Quel est le fruit de base utilisé pour produire l'eau-de-vie appelée « Apple Jack » ?

.....

1.1.10 Compléter le tableau ci-dessous.

Marque commerciale de vodka	Pays producteur
Xellent	
Grey Goose	
Belvédère	
Wyborowa	
Absolut	

1.1.11 Citer les trois aromates obligatoires dans l'élaboration du gin.

-
-
-

1.1.12 Citer, dans l'ordre chronologique en commençant par les plus jeunes, les appellations de tequila en fonction de leur vieillissement.

.....

.....

1.1.13 Compléter le tableau ci-dessous.

Nom de la liqueur	Ville (si française) Pays (si étranger)	Composition
Cointreau		Alcool +
	Voiron	Alcool + herbes + plantes
	Jamaïque	Café + épices
	États-Unis	+ pêches
Drambuie		+ miel de bruyère + herbes

1.1.14 On doit au moins Dom Pérignon l'idée d'assembler les vins de diverses cuvées pour l'élaboration du champagne ? Cocher la case appropriée.

Vrai

Faux

1.1.15 Citer les trois cépages autorisés en Champagne.

-
-
-

1.1.16 Compléter le tableau ci-dessous.

Maison de Champagne	Cuvée de prestige	Maison de Champagne	Cuvée de prestige
	Dom Pérignon		Comtes de Champagne
Roederer		Perrier-Jouët	
Laurent Perrier		Mumm	
	Cuvée Louise		La Grande Dame

1.1.17 La bouteille de champagne nommée « nabuchodonosor » a une contenance de 15 litres soit l'équivalent de 20 bouteilles de champagne de 75 cl ? Cocher la case appropriée.

Vrai

Faux

1.1.18 Quel est le nom donné à la méthode de vieillissement des Xérés ?

.....

1.1.19 Fiche produit : la bière.

Citer les quatre matières premières principales de la bière	<ul style="list-style-type: none"> • • • •
Citer trois types de fermentations de la bière	<ul style="list-style-type: none"> • • •
Compléter les phases de l'élaboration de la bière, à l'aide des termes ci-dessous Brassage Conservation/Garde Maltage Levurage Fermentation Houblonnage	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. Filtrage (élimination des drèches) 4. 5. 6. 7. 8. Clarification 9. Mise en bouteille 10. Pasteurisation.

1.1.20 Cocher les cases appropriées dans le tableau ci-dessous.

Question	Vrai	Faux
L'espèce de café arabica pousse en altitude car il n'aime pas les températures élevées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il faut 10 g de café moulu pour un expresso de 7 cl (type express).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le thé vert est un thé non séché.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'earl grey est un thé aromatisé à la bergamote.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

1.2.1. Dans le tableau ci-dessous, préciser la décoration de chaque cocktail.

Cocktail	Décoration
Manhattan	
Mint julep	
Bourbon old fashioned	
Pina colada	
Américano	
Mojito	
Dry Martini	
Champagne cocktail	

1.2.2. Votre chef souhaite vérifier si votre connaissance des cocktails classiques est suffisante. Compléter le tableau ci-dessous.

Cocktail	Recette en cl ou en 10 ^{ème}	Mode d'élaboration	Verrerie
Bacardi cocktail			
Blue lagoon			
Gin fizz			
Red lion			
Cosmopolitan			
Garibaldi			
Tequila sunrise			
Side car			

1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

1.3.1 La mise en place journalière du bar comprend divers travaux à effectuer avant l'ouverture à la clientèle. Citer quatre travaux à effectuer.

-
-
-
-

1.3.2 Citer quatre éléments ou matériels du bar fonctionnant à l'électricité (sauf l'éclairage).

-
-
-
-

1.3.3 Lister douze petits matériels indispensables à un barman (hors verrerie).

- •
- •
- •
- •
- •
- •

BNSE réseau SCEREN

1.3.4 Lister, dans le tableau ci-dessous, le matériel, le mobilier, le linge et la verrerie nécessaires au service d'un cocktail dînatoire, avec du champagne, des boissons sans alcool et des cocktails « cup » divers. Cette prestation s'effectuera sous forme de buffet (20 réponses sont attendues).

Matériel	Mobilier	Linge	Verrerie

BNSE réseau SCEREN