



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## EMPLOYÉ BARMAN

### ÉPREUVE E2

### UNITÉ U2

## ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)

Le dossier comporte 18 pages numérotées 1 à 18.

Page 1 : ..... Page de garde  
Page 2 : ..... Mise en situation  
Pages 3 à 18 : ..... 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.

|   |              |                    |
|---|--------------|--------------------|
| <b>MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>                          | <b>SUJET</b> | <b>MCBARE21108</b> |
| Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s)<br>professionnelle(s) | Session 2011 | Page 1/18          |
| Unité : U2  | Durée : 3 h  | Coef. : 3          |

**SUJET**  
**« LE REGENCY CLUB »**

**Vous êtes barman au « Regency Club » à Cannes.**

**Le propriétaire, Monsieur Zukaviev, désire créer un bar à cocktails dans un second établissement afin d'attirer la clientèle russophone très présente sur la Côte d'Azur.**

**C'est pourquoi, Monsieur Zukaviev a mis au point un certain nombre de documents, qui, l'espère-t-il, lui permettront de recruter des barmans compétents.**

**Il vous demande de tester ces documents.**

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

**1.1 CONNAISSANCE DES BOISSONS**

**LES BOISSONS APÉRITIVES**

1.1.1 Compléter le tableau ci-dessous à l'aide des marques commerciales suivantes :

Muscat de Lunel Lacoste - Rozes - Arak - St Raphael - Cynar - Avèze - Aperol - Cristal - Noilly Prat - Burmester - Boyer - Cap corse - Clacquesin - Byrrh

| Apéritif à base de vin (ABV) |          | Apéritif à base d'alcool (ABA) |          |
|------------------------------|----------|--------------------------------|----------|
| Marques commerciales         | Familles | Marques commerciales           | Familles |
|                              |          |                                |          |
|                              |          |                                |          |
|                              |          |                                |          |
|                              |          |                                |          |
|                              |          |                                |          |
|                              |          |                                |          |
|                              |          |                                |          |
|                              |          |                                |          |

1.1.2 Le Porto est un produit qui subit un vieillissement en fût de chêne. Dans quelle ville se fait, généralement, ce vieillissement ?

.....

1.1.3 Citer l'un des cépages entrant dans l'élaboration du banyuls.

.....

1.1.4 Le vermouth italien est élaboré à partir de vin blanc. De quelle région provient ce vin blanc ?

.....

1.1.5 Comment s'appelle l'essence d'anis utilisée pour la fabrication d'un anisé ?

.....

1.1.6 Le manzanilla est un xérès bien particulier. Dans quelle ville est-il élaboré ?

.....

1.1.7 Le Campari est un bitter italien créé par Gaspare Campari. Dans quelle ville ?

.....

1.1.8 Citer les quatre catégories de bitters.

• ..... • .....

• ..... • .....

## LES BOISSONS DISTILLÉES

### LE WHISKY

1.1.9 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays d'origine de chaque marque commerciale de whisky.

| Marque commerciale | Pays d'origine |
|--------------------|----------------|
| Maker's Mark       |                |
| Eddu               |                |
| Crown Royal        |                |
| Suntory            |                |

1.1.10 Définir les termes suivants :

• **Single malt** : .....

.....

• **Pure malt** : .....

.....

1.1.11 Qu'est ce qu'un « blend de luxe » ?

1.1.12 Le whisky est élaboré dans plusieurs régions d'Écosse. En citer quatre.

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

1.1.13 Qu'est-ce que la tourbe ? À quoi sert-elle dans l'élaboration du whisky ?

1.1.14 Les whiskeys irlandais sont issus d'une distillation particulière. Laquelle ?

1.1.15 Les whiskies canadiens sont souvent des « ryes whiskies ». Que signifie ce terme ?

#### LA VODKA

1.1.16 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays d'origine de chaque marque commerciale de vodka.

| Marque commerciale | Pays d'origine |
|--------------------|----------------|
| Absolut            |                |
| Stolichnaya        |                |
| Zubrowka           |                |
| Vertical           |                |
| Ketel One          |                |
| Oval               |                |

1.1.17 Comment se nomme l'alambic traditionnellement utilisé pour l'élaboration de la vodka ?

.....  
**LA TÉQUILA**  
.....

1.1.18 La téquila est un produit issu de la distillation d'une variété d'agave. Comment s'appelle cet agave ?

.....  
1.1.19 Dans quel état du Mexique, la téquila est elle produite ?

.....  
1.1.20 Quelles sont les deux grandes catégories de téquila ? Préciser leur composition.

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

.....  
**LES EAUX-DE-VIE DE VIN**  
.....

L'armagnac et le cognac sont des eaux-de-vie de vin.

1.1.21 Quel est le cépage majoritaire en Cognac ?

.....  
1.1.22 Quel alambic est utilisé lors de la distillation du cognac ?

.....  
1.1.23 Qu'est ce que le brouillis ?

.....  
1.1.24 Quels sont les six crus de cognac ?

- ..... • .....
- ..... • .....
- ..... • .....

1.1.25 Que signifient les mentions suivantes. Expliquer succinctement.

- XO ? .....
- Fine champagne ? .....
- VSOP ? .....
- Fine cognac ? .....

1.1.26 Citer quatre AOC d'armagnac.

- ..... • .....
- ..... • .....

1.1.27 En quoi l'élaboration de l'armagnac diffère-t-elle de celle du cognac ?

1.1.28 De quel pays provient le Metaxa ?

### LE CALVADOS

Cette eau-de-vie de cidre est une appellation d'origine contrôlée depuis 1942. Elle se décline en trois AOC.

1.1.29 Quelle est sa région de production ?

1.1.30 Citer deux catégories de pomme à cidre.

- ..... • .....

1.1.31 Quelle appellation utilise, dans sa composition, des poires à poiré ?



1.1.32 Compléter le tableau ci-dessous.

| Les AOC Calvados | Type d'alambic | Durée de vieillissement minimum |
|------------------|----------------|---------------------------------|
|                  |                |                                 |
|                  |                |                                 |
|                  |                |                                 |

## LES AUTRES PRODUITS

### LE CHAMPAGNE

1.1.33 Qu'est-ce qu'un champagne Grand Cru ?

.....

.....

1.1.34 Terminer le tableau ci-dessous.

| Marque commerciale | Cuvée de prestige |
|--------------------|-------------------|
| Moët et Chandon    | Dom Pérignon      |
| Mumm               |                   |
|                    | La Grande Dame    |
| Taittinger         |                   |
|                    | Grand Siècle      |

1.1.35 Lors de son élaboration, un champagne franchit une étape qui le rend brut, demi-sec ou sec. Comment se nomme cette étape ?

.....

### LE CAFÉ

Le café est issu de deux grandes variétés de caféier : le coffea arabica et le coffea canephora.

1.1.36 Comment s'appelle le fruit du caféier ?

.....

1.1.37 Quelles sont les deux méthodes d'extraction des grains ?

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

1.1.38 Quelle variété de caféier contient le plus de caféine ? Cocher la case appropriée.

Coffea arabica

Coffea canephora

1.1.39 Quelle étape de fabrication entraîne le développement des arômes du café ?

.....

### LE THÉ

Le théier, arbre à thé, est un arbuste dont la cueillette des feuilles s'étend sur plusieurs mois. C'est elle qui détermine le grade du thé.

1.1.40 De quel pays provient le thé « Darjeeling BOP first flush » ?

.....

1.1.41 Que signifient :

- BOP ? .....

.....

- First flush ? .....

.....

1.1.42 Citer quatre types de thé.

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

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

## 1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

L'équipe du bar doit être capable non seulement d'effectuer les cocktails classiques mais aussi des créations. Elle doit en connaître les règles de confection.

### LES COCKTAILS CLASSIQUES

1.2.1 Indiquer deux cocktails classiques dont les proportions sont :

1/10, 3/10, 6/10

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

1.2.2 Compléter le tableau ci-dessous et page suivante.

| Nom du cocktail | Composition (cl ou dixièmes) et décoration |
|-----------------|--|
| Cosmopolitan    |  |
| Pina colada     |  |
| Margarita       |  |
| Mojito          |  |
| B52             |  |
| Caïpirinha      |  |
| Américano       |  |

MC EMPLOYÉ BARMAN

SUJET

Durée : 3 h - Coef. 3

Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

MCBARE21108

Unité U2

Session 2011

Page 10/18

| Nom du cocktail    | Composition (cl ou dixièmes) et décoration |
|--------------------|--|
| Daiquiri           |  |
| Rusty nail         |  |
| Téquila sunrise    |  |
| Jack rose          |  |
| Négroni            |  |
| Champagne cocktail |  |
| Rob roy            |  |

MC EMPLOYÉ BARMAN

SUJET

Durée : 3 h - Coef. 3

Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

MCBARE21108

Unité U2

Session 2011

Page 11/18

Base Nationale de Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCÉRÉN

**1.2.3 Définir les familles de cocktails classiques :**

- **Les juleps :** .....
- .....
- .....
- **Les shooters :** .....
- .....
- .....
- **Les sours :** .....
- .....
- .....
- **Les daisies :** .....
- .....
- .....

**LES COCKTAILS CRÉATIONS**

**1.2.4 La création de cocktails obéit à certaines règles. Citer trois de ces règles.**

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

**1.2.5 Lors de l'élaboration d'un cocktail à base de fruit frais pilés ou écrasés (poire, framboise, pomme, etc.), une technique spécifique est utilisée pour verser dans le verre. Quel est son nom ?**

.....

**1.2.6 Comment appelle-t-on, aujourd'hui, la personne qui maîtrise l'art d'assembler des ingrédients entre eux ?**

.....

1.2.7 De nouveaux cocktails apparaissent actuellement. Ils jouent sur les textures (gelée, liquide en mousse, perles d'alcool, carboglace, etc.). Comment s'appellent-ils ?

.....

### 1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

---

Un bar doit respecter certaines règles d'implantation

1.3.1 Quelle doit-être la hauteur du bar côté client ?

.....

1.3.2 Pourquoi place-t-on une estrade à l'intérieur du bar ?

.....

.....

1.3.3 Qu'est ce qu'une station mobile ?

.....

.....

1.3.4 Définir les termes suivants :

• Ice shot : .....

.....

• Strainer : .....

.....

• Poursuer : .....

.....

• Smoothie : .....

.....

.....

• Autel : .....

.....

.....

1.3.5 À quel matériel électrique vous fait penser le mot « Hamilton beach » ?

.....

1.3.6 Citer trois types de shaker.

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCÉRÉN

**PARTIE II**  
**« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »**

**2.1 LÉGISLATION**

**2.1.1 Citer trois conditions à remplir par une personne qui souhaite ouvrir un débit de boissons.**

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

**2.1.2 La nature de la licence donne le droit à l'exploitant de vendre certains groupes de boissons. Compléter le tableau ci-dessous.**

| Nature de la licence | Groupes de boissons autorisées |
|----------------------|--------------------------------|
| 1                    |                                |
| 2                    |                                |
| 3                    |                                |
| 4                    |                                |

**2.1.3 Qu'appelle-t-on « la licence restreinte » ?**

.....



2.1.4 Dans le tableau ci-dessous, donner deux exemples de boissons par groupe.

|   |  |
|---|--|
| <b>Boissons du 2<sup>ème</sup> groupe</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul> |
| <b>Boissons du 4<sup>ème</sup> groupe</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul> |

2.1.5 Comme toute entreprise, un débit de boissons doit être immatriculé au RCS. Que signifie ce sigle ?

.....

2.1.6 Citer trois obligations en matière d'affichage dans un débit de boissons ?

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

2.1.7 Tous les débits de boissons doivent présenter sur un étalage les BRSA mises en vente. Que signifie ce sigle ?

.....

2.1.8 Afin de créer une ambiance agréable, de la musique peut être diffusée à l'intérieur des débits de boissons. À quel organisme doit-on payer les droits musicaux ?

.....

2.1.9 Dans le seul but de rendre service au client, un établissement peut vendre des cigarettes. Citer deux obligations en matière de revente de tabac ?

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

## 2.2 GESTION APPLIQUÉE

2.2.1 En fonction des quantités utilisées, le barman doit très régulièrement faire un inventaire de ses produits et mettre à jour les stocks. Quels sont les objectifs de cet inventaire ? (deux réponses sont attendues).

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

2.2.2 À l'aide des informations ci-dessous, compléter la fiche de stock. La méthode utilisée est celle du coût unitaire moyen pondéré après chaque entrée.

Fournisseur : Bacardi-Martini France  
 Article : Bacardi  
 Référence : 506  
 Stock au 01/06/2011 : 20 bouteilles de 70 cl  
 Prix unitaire : 11,50 €

| BON DE SORTIE |                 |              |
|---------------|-----------------|--------------|
| Le 12/06/2011 |                 |              |
| Article       | Référence (Réf) | Quantité (Q) |
| Bacardi       | 506             | 5            |

| BON D'ENTRÉE  |                 |              |                    |
|---------------|-----------------|--------------|--------------------|
| le 04/06/2011 |                 |              |                    |
| Article       | Référence (Réf) | Quantité (Q) | Prix unitaire (PU) |
| Bacardi       | 506             | 24           | 12,00              |

| BON DE SORTIE |                 |              |
|---------------|-----------------|--------------|
| Le 08/06/2011 |                 |              |
| Article       | Référence (Réf) | Quantité (Q) |
| Bacardi       | 506             | 6            |

| ARTICLE :                      |        |    |         | FOURNISSEUR : |    |         |       |    |         |
|--------------------------------|--------|----|---------|---------------|----|---------|-------|----|---------|
| Réf :                          |        |    |         |               |    |         |       |    |         |
| Stock d'alerte : 25 bouteilles |        |    |         |               |    |         |       |    |         |
| DATE                           | ENTRÉE |    |         | SORTIE        |    |         | STOCK |    |         |
|                                | Q      | PU | Montant | Q             | PU | Montant | Q     | PU | Montant |
|                                |        |    |         |               |    |         |       |    |         |
|                                |        |    |         |               |    |         |       |    |         |
|                                |        |    |         |               |    |         |       |    |         |
|                                |        |    |         |               |    |         |       |    |         |

Les prix unitaires seront arrondis à deux chiffres après la virgule.

2.2.3 Pourquoi y a-t-il eu une entrée en stock le 4 juin 2011 ?

.....

## 2.3 COMMUNICATION

---

Afin de garantir sa rentabilité, le nouveau bar à cocktails a pour objectif de ne pas connaître de temps mort pendant la semaine et ce dès l'ouverture à dix-sept heures.

2.3.1 Proposer quatre actions qui devraient permettre d'atteindre cet objectif.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.3.2 Faire deux propositions qui permettront de renforcer les compétences et la dynamique de l'équipe du bar.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....