

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Session 2011	Code : 450 334 03	Page : 1/5
EXAMEN : BP barman		Durée : 4 h
Epreuve : E2 – Technologie		Coefficient : 4

- Corrigé -

BARÈME (80 points)

Connaissance des produits

Question 1 : 20 points

Question 2 : 5 points

Question 3 : 12 points

Question 4 : 2 points

Question 5 : 1 point

Technologie de Bar

Question 6 : 5 points

Question 7 : 10 points

Question 8 : 8 points

Question 9 : 7 points

Question 10 : 10 points

Thème 1 : Connaissance des produits (40 points)

Vous êtes récemment embauché en qualité de second de bar dans un complexe hôtelier quatre étoiles situé dans la région de Nice. Celui-ci comporte plusieurs bars à thème et le chef barman décide de transformer complètement le bar « Moskovia » thème pays de l'est en un bar classique et cossu avec des produits français cocktail, vin, champagne, mais aussi une belle sélection d'alcool étranger.

Il vous donne carte blanche pour lui donner des idées et l'aider à faire ce nouveau bar, qu'il baptise « le grand large »

Question n°1 : 20 points (1/2 point pour la classification du cocktail et la méthodologie – 1/2 point pour le dosage et la décoration)

Il vous demande de lui établir une liste de 6 cocktails long drink au shaker, de 6 cocktails short drink au shaker, de 5 cocktails short drink verre à mélange et 3 cocktails direct dans le verre. Ils peuvent être alcoolisés ou non mais sélectionnés sur la coupe Scott. Vous devez préciser pour tous les doses et les décorations.

- *A l'appréciation du jury suivant coupe scott ci-jointe*

Question n°2 : 5 points

Vous devez établir une mini sélection de champagne

10 marques commerciales de champagne (2.5)

6 marques haut de gamme (1.5)

CORRIGÉ

Question n°3 : 12 points (1/4 de point par réponse juste)

Vous devez lister aussi, un certain nombre d'apéritif et digestif afin d'être complet dans votre document de vente. Veuillez citer 6 marques commerciales dans les familles suivantes :

<p>6 VDN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muscat de Rivesaltes - Muscat de Lunel - Muscat St Jean de Minervois - Muscat Frontignan - Muscat de Mireval - Rivesaltes Maury - Banyuls - Rasteau - Beauges de Venise 	<p>5 VDL</p> <ul style="list-style-type: none"> - Porto - Floc de gascogne - Pineau des Charentes - Mac vin - Clairette du Languedoc - Frontignan - Xeres - Madère - Marsala 	<p>6 QUINQUINA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ambassadeur - Byrrh - Dubonnet - Saint-Raphaël - Cap Corse - Rinquiquin 	<p>4 Bitter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Angustura - Aperol - Campari - Cinzano Bitter - Martini Bitter - Cynar - Fernet Branca - Clacquesin
<p>6 VODKA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eristoff - Zubrowka - Wyborowa - Pierprzowla - cytrynowka - Zytia - Moskowskaya - Turborskaya - Smirnoff - Pietrovskaya - Tchaika - Tensa - Karinskaya - Baltika - Absolut - Chopin - Aalborg 	<p>5 SCOTCH</p> <ul style="list-style-type: none"> - Long John - Cutty Sark - Clan Campbell - Dimple - Macleod's - Vat 69 - Mason's - Pinwinnie - Johnnie Walker - Defender success - White Horse - Highland Stag - Yacht Club - William Lawson's - J.B - Chivas - Grant 	<p>6 PUR MALT SINGLE MALT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hyghland Park - Cardhu - Oban - Dalwhinnie - Cragganmore - Glenkinchie - Laphroaig - Laguavelin - Glen Moray - Bunnahabhain - Glen Goyne - The Glenlivet - Glenfar clas - Talisker - Glenfiddich - Glen Deveron - Bowmore - The Tormore - The macallan - Abenlour - An Conoc - Ardmore - Bal menach - The Balverie - Ben Riach - Benrinnes - Caperdonich - Craigellachie - Dailvaine - Dallas DHU - Dufftown - Glen Grant - Glen Spey - Linkwood 	<p>6 EAUX DE VIE DE VIN</p> <p>Cognac</p> <ul style="list-style-type: none"> - Delamain - Camus - Hennessy - Bisquit - Remy Martin - Martell - Renault - Couvoisier - De lagrange - Prince Hubert de Polignac - Rouillet - Godet - Pierre Frapin - Jean Fillioux - Hine - Prince de Didonne - Otard - Audry - Rouillet <p>Armagnac</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cles des ducs - Labendolives - Château Laubade - Delord - Samalens - Larressingle - Lafontan - Château Laballe - Tarriquet - Domaine de Boingneres - Sempe - Montesquieu - Jeanneau - Darroze - Saint-Vivan - Marquis de Caussade

CORRIGE

Question n°4 : 2 points

Votre chef barman adore les îles, il vous demande de lui sélectionner 8 marques commerciales de rhum dans le monde

- *Dillon*
- *La mauny*
- *St James*
- *Negrita*
- *Havana club*
- *Duquesne*
- *Bacardi*
- *Old Nick*
- *Bally*
- *Clément*
- *Tropic*
- *St Gilles*
- *Charrette*
- *Monte Bello*
- *Nigeria*
- *Marie Galante*
- *Captain Morgan*
- *Dry Cane*
- *Depaz*
- *Rhum Chauvet Pitterson*
- *Trois Rivières*
- *Rhum J.M*
- *Bernus*
- *Neisson*
- *Fox-Land*
- *Domaine Severin*
- *Chantal Comte*

CORRIGÉ

Question n°5 : 1 point

- Citez 2 variétés de café :
 - o *Typica, Bourbon, Blue Montain, Robusta, Monde nuevo, Kouillou Uganda, Conillon, Liberica, Arabusta, Arabica*
- Deux variétés de thé :
 - o *Dimbula, Assam, Dargeeling, Keemun, Yunnan, Uva, Kandy, Nilgiri, Caravane, Lapsang, Tarry*

Thème 2 : Technologie du Bar – coef 2 (40 points)

Le chef barman a relevé beaucoup de disfonctionnement sur de nombreux points, c'est pour cela qu'il vous demande de mettre des procédures en place pour l'ouverture du « Grand Large »

Question n°6 : 5 points

Listez 10 critères de compétences que vous pensez indispensable à l'embauche d'un futur barman

- *Tenue vestimentaire*
- *Dialogue*
- *Tenue corporelle*
- *Sourire*
- *Connaissance générale*
- *Connaissance professionnelle*
- *Sobriété*
- *Politesse*
- *Maîtrise des langues*
- *Maîtrise de l'informatique*
- *Esprit de vente*
- *Capacité à s'adapter*
- *Diplomatie*

CORRIGE

Question n°7 : 10 points

Votre chef barman a constaté des pertes. Il vous demande de mettre en place des contrôles afin d'obtenir de meilleurs résultats.

- *Respect des fiches techniques des cocktails*
- *Mise en place d'inventaire mensuel*
- *Doseur*
- *Contrôle journalier*
- *Formation barman*
- *Contrôle du travail*
- *Contrôle des offerts*
- *Cahier de dosage*

Question n°8 : 8 points

Vous devez prévoir l'inauguration du bar « Le Grand Large » quelles sont vos actions commerciales pour le faire savoir aux clients de l'hôtel et de l'extérieur.

Listez en au minimum 8.

- Mailing
- Affiche
- Mails
- Texto
- Support de vente
- Phoning
- Chevalet sur table
- Chevalet dans les chambres
- Presse
- Radio
- Télévision

CORRIGE

A l'appréciation du jury

Question n°9 : 7 points

Avant l'ouverture de votre bar la loi exige des affichages obligatoires et des obligations professionnelles citez-les

- Panonceau licences
- Affiche prix extérieurs
- Principe d'interdiction de fumer
- Protection des mineurs et répression ivresse publique
- Affichage intérieur des prix et dose servie
- Présentation de la boisson non alcoolisée
- Mesure en étain

Question n°10 : 10 points

De plus en plus au bar les clients consomment du vin à l'apéritif. Votre chef barman vous demande de faire une sélection de vins de Provence corse et du Languedoc Roussillon.

10 vins rouges	5 vins blancs	5 vins rosés
-	-	-
-	-	-
-	-	-
- <i>A l'appréciation du jury</i>	- <i>A l'appréciation du jury</i>	- <i>A l'appréciation du jury</i>
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-