

Session 2011	Code : 450 334 03	Page : 1/7
EXAMEN : BP barman		Durée : 4 h
Epreuve : E2 – Technologie		Coefficient : 4

Ce sujet comporte 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

- Sujet -

BARÈME (80 points)

Thème 1 : Connaissance des produits

Question 1	20 points
Question 2	5 points
Question 3	12 points
Question 4	2 points
Question 5	1 point

Thème 2 : Technologie de Bar

Question 6	5 points
Question 7	10 points
Question 8	8 points
Question 9	7 points
Question 10	10 points

**Aucun document n'est autorisé
L'usage de la calculatrice est autorisé**

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 cosu 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.

Question n°2 : 5 points

Vous devez établir une mini sélection de champagne.

10 marques commerciales de champagne + 6 marques « Tête de cuvée »

Exemple : MOET ET CHANDON

DON PERIGNON

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

Question n°4 : 2 points

Votre chef barman adore les îles. Il vous demande de lui sélectionner 8 marques commerciales de rhum de 8 pays différents.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n°5 : 1 point

- Citez 2 variétés de café :

.....

.....

- Deux variétés de thé :

.....

.....

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

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

Le chef barman a relevé beaucoup de dysfonctionnement 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 indispensables à l'embauche d'un futur barman.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.

.....

.....

.....

.....

.....

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.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

