



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

CORRIGÉ - 60 points

PARTIE I : 42 points

1.1 CONNAISSANCE DES BOISSONS - 27 pts

0,25x3 = 0,75 pt	1.1.1 Préciser les caractéristiques d'une bière de type lambic. <i>Bière de fermentation spontanée, sans addition de levures, pouvant être aromatisée (Kriek) ou vieillie en fûts (Gueuze).</i>																
0,25x8 = 2 pts	1.1.2 Indiquer le pays d'origine de chacune des bières suivantes : <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td style="width: 25%;">Leffe</td> <td style="width: 25%;">Belgique</td> <td style="width: 25%;">Löwenbräu</td> <td style="width: 25%;">Allemagne</td> </tr> <tr> <td>Heineken</td> <td>Hollande</td> <td>Bud</td> <td>USA</td> </tr> <tr> <td>Murphy's</td> <td>Irlande</td> <td>Corona</td> <td>Mexique</td> </tr> <tr> <td>Calsberg</td> <td>Danemark</td> <td>Pietra</td> <td>France</td> </tr> </table>	Leffe	Belgique	Löwenbräu	Allemagne	Heineken	Hollande	Bud	USA	Murphy's	Irlande	Corona	Mexique	Calsberg	Danemark	Pietra	France
Leffe	Belgique	Löwenbräu	Allemagne														
Heineken	Hollande	Bud	USA														
Murphy's	Irlande	Corona	Mexique														
Calsberg	Danemark	Pietra	France														
1 pt	1.1.3 L'Italie du nord produit des apéritifs de grande renommée. Citer un ABA italien. <i>Campari - Cynar - Aperol.</i>																
0,25 pt	1.1.4 Citer un ABV français ayant eu la distinction AO. <i>Vermouth de Chambéry.</i>																
0,25x5 = 1,25 pt	1.1.5 Relier par une flèche les termes de gauche à la définition de droite. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;"><i>Première criadera</i></td> <td style="width: 50%;"><i>Vin le plus récemment mis en fût pour vieillir.</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Troisième criadera</i></td> <td><i>Vin prêt à être soutiré pour commercialisation.</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Solera</i></td> <td><i>Système de vieillissement des Xérès.</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Capataz</i></td> <td><i>Homme de chai ; déguste les vins pendant leur vieillissement.</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Bodega</i></td> <td><i>Cave de Xérès.</i></td> </tr> </table>	<i>Première criadera</i>	<i>Vin le plus récemment mis en fût pour vieillir.</i>	<i>Troisième criadera</i>	<i>Vin prêt à être soutiré pour commercialisation.</i>	<i>Solera</i>	<i>Système de vieillissement des Xérès.</i>	<i>Capataz</i>	<i>Homme de chai ; déguste les vins pendant leur vieillissement.</i>	<i>Bodega</i>	<i>Cave de Xérès.</i>						
<i>Première criadera</i>	<i>Vin le plus récemment mis en fût pour vieillir.</i>																
<i>Troisième criadera</i>	<i>Vin prêt à être soutiré pour commercialisation.</i>																
<i>Solera</i>	<i>Système de vieillissement des Xérès.</i>																
<i>Capataz</i>	<i>Homme de chai ; déguste les vins pendant leur vieillissement.</i>																
<i>Bodega</i>	<i>Cave de Xérès.</i>																
0,25x4 = 1 pt	1.1.6 La Grèce, comme d'autres pays, produit des boissons anisées (apéritif ou liqueur). Indiquer une boisson anisée produite dans chacun des pays référencés dans le tableau ci-dessous. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td style="width: 50%;">Grèce</td> <td style="width: 50%;">Ouzo</td> </tr> <tr> <td>Tunisie</td> <td>Nukka</td> </tr> <tr> <td>Italie</td> <td>Sambuca</td> </tr> <tr> <td>Turquie</td> <td>Raki</td> </tr> </table>	Grèce	Ouzo	Tunisie	Nukka	Italie	Sambuca	Turquie	Raki								
Grèce	Ouzo																
Tunisie	Nukka																
Italie	Sambuca																
Turquie	Raki																
1 pt (juste ou faux)	1.1.7 Vous dégustez deux portos. Leur étiquette porte la mention « LBV ». Donner la signification de ce sigle et les deux caractéristiques majeures liées à cette mention. <ul style="list-style-type: none"> • Signification : <i>Late bottled vintage.</i> • Première caractéristique majeure : <i>Issu de vins de même année ou millésimé.</i> • Seconde caractéristique majeure : <i>Viellissement en fût de quatre à six ans.</i> 																

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	CORRIGÉ	MCBARE21203
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) Unité : U2	Session 2012	Page 1/10
	Durée : 3 h	Coef. : 3

0,125x2 = 0,25 pt	1.1.8 Citer deux marques commerciales de porto. <i>Taylor, Graham's, Churchill, Cruz, Sandeman, Rozes, etc.</i>														
1,5 pt suivant détail	1.1.9 Compléter le tableau suivant en précisant pour chaque élément, les différentes caractéristiques d'un VDN et d'un VDL. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Éléments</th> <th style="width: 33%;">VDN</th> <th style="width: 33%;">VDL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Type Alcool de mutage 0,25x2 = 0,5 pt</td> <td style="text-align: center;"><i>Alcool neutre</i></td> <td><i>Eau-de-vie « locale », d'appellation.</i></td> </tr> <tr> <td>Citer quatre AOC françaises 0,125x8 = 1 pt</td> <td style="text-align: center;"><i>Muscats, Banuyls, Maury, Rasteau...</i></td> <td><i>Pineau des Charentes, Frontignan, Macvin du Jura, Clairette du Languedoc, Floc de Gascogne.</i></td> </tr> </tbody> </table>	Éléments	VDN	VDL	Type Alcool de mutage 0,25x2 = 0,5 pt	<i>Alcool neutre</i>	<i>Eau-de-vie « locale », d'appellation.</i>	Citer quatre AOC françaises 0,125x8 = 1 pt	<i>Muscats, Banuyls, Maury, Rasteau...</i>	<i>Pineau des Charentes, Frontignan, Macvin du Jura, Clairette du Languedoc, Floc de Gascogne.</i>					
Éléments	VDN	VDL													
Type Alcool de mutage 0,25x2 = 0,5 pt	<i>Alcool neutre</i>	<i>Eau-de-vie « locale », d'appellation.</i>													
Citer quatre AOC françaises 0,125x8 = 1 pt	<i>Muscats, Banuyls, Maury, Rasteau...</i>	<i>Pineau des Charentes, Frontignan, Macvin du Jura, Clairette du Languedoc, Floc de Gascogne.</i>													
0,125x2 = 0,25 pt	1.1.10 Quelles sont les deux principales espèces de café ? <ul style="list-style-type: none"> • <i>Canéphora.</i> • <i>Arabica.</i> 														
0,25x6 = 1,5 pt	1.1.11 En complétant le tableau ci-dessous, préciser la famille de BRSA de chaque marque commerciale. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Marque commerciale</th> <th style="width: 50%;">Famille de BRSA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Pschitt</i></td> <td style="text-align: center;"><i>Limonade</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Orangina</i></td> <td style="text-align: center;"><i>Soda</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Schweppes</i></td> <td style="text-align: center;"><i>Tonic</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>7 Up</i></td> <td style="text-align: center;"><i>Lime</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Coca cola</i></td> <td style="text-align: center;"><i>Cola</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Red Bull</i></td> <td style="text-align: center;"><i>Boisson énergisante (Energy drink)</i></td> </tr> </tbody> </table>	Marque commerciale	Famille de BRSA	<i>Pschitt</i>	<i>Limonade</i>	<i>Orangina</i>	<i>Soda</i>	<i>Schweppes</i>	<i>Tonic</i>	<i>7 Up</i>	<i>Lime</i>	<i>Coca cola</i>	<i>Cola</i>	<i>Red Bull</i>	<i>Boisson énergisante (Energy drink)</i>
Marque commerciale	Famille de BRSA														
<i>Pschitt</i>	<i>Limonade</i>														
<i>Orangina</i>	<i>Soda</i>														
<i>Schweppes</i>	<i>Tonic</i>														
<i>7 Up</i>	<i>Lime</i>														
<i>Coca cola</i>	<i>Cola</i>														
<i>Red Bull</i>	<i>Boisson énergisante (Energy drink)</i>														
0,25x2 = 0,5 pt	1.1.12 En lisant une étiquette de jus d'orange, vous lisez « À base de concentré ». Expliquer cette mention. <i>Jus de fruit concentré par extraction totale ou partielle de l'eau de constitution. Peut se présenter liquide ou surgelé. Au moment de la commercialisation, rajout d'eau dans la même proportion que celle qui a été initialement extraite.</i>														
0,25 pt	1.1.13 La « Williamine » est mise en valeur car elle n'est produite que par une seule distillerie. Quel est le nom de cette fameuse distillerie suisse ? <i>Morand.</i>														
0,25 pt	1.1.14 Les eaux de vie de fruit à noyau sont-elles obtenues par macération dans de l'alcool neutre ? Cocher la case adéquate. Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>														
0,25x3 = 0,75 pt	1.1.15 Quels sont les cépages utilisés pour l'élaboration du champagne ? <i>Chardonnay, pinot noir, pinot meunier.</i>														

0,5pt X2 = 1pt	1.1.16 Sur une étiquette de champagne que signifient les mentions ci-dessous : <ul style="list-style-type: none"> • Grand cru : <u>raisins issus de communes classées à 100 %, c'est-à-dire des meilleurs terroirs.</u> • R.M. : <i>Récoltant manipulant.</i> 								
0,25 pt	1.1.17 Quelle est la bonne orthographe de ce producteur de champagne ? Cocher la bonne réponse. Heidsick <input type="checkbox"/> Hedsiek <input type="checkbox"/> <i>Heidsieck</i> <input checked="" type="checkbox"/> Head-sick <input type="checkbox"/>								
0,5 pt	1.1.18 Qu'est-ce qu'un cognac « Fine Champagne » ? <i>Mélange de Petite et Grande Champagne (50% minimum).</i>								
0,25x2 = 0,5 pt	1.1.19 Indiquer la durée de vieillissement minimum des cognacs portant les sigles suivants : <ul style="list-style-type: none"> • VS : <i>2 ans minimum.</i> • XO : <i>6 ans minimum.</i> 								
0,20x5 = 1 pt	1.1.20 Les producteurs de cognac sont nombreux. Citer cinq marques commerciales. <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hennessy.</i> • <i>Martell.</i> • <i>Hine.</i> • <i>Delamain.</i> • <i>Bisquit.</i> • <i>Rémy Martin.</i> • <i>Courvoisier.</i> • <i>Camus.</i> • <i>Otard.</i> • <i>Etc.</i> 								
0,25x3 = 0,75 pt	1.1.21 Quelles sont les trois régions de production des armagnacs ? <ul style="list-style-type: none"> • <i>Ténarèze.</i> • <i>Haut-Armagnac.</i> • <i>Bas-Armagnac.</i> 								
0,25x2 = 0,5 pt	1.1.22 Parmi les marques commerciales ci-dessous, souligner celles qui ne sont pas un armagnac. <ul style="list-style-type: none"> • Laberdolive • Darroze • <u>Huet</u> • Castarède • Château de Laubade • Janneau • Dupeyron • <u>Coquerel</u> 								
0,25x2 = 0,5 pt	1.1.23 Préciser le nom de la : <ul style="list-style-type: none"> • bouteille traditionnelle d'armagnac : <i>Basquaise.</i> • dernière AOC « Armagnac » : <i>AOC « Blanche Armagnac ».</i> 								
0,5x3 = 1,5 pt (0,5 pt par ligne exacte)	1.1.24 Dans le tableau ci-dessous, indiquer les différentes AOC de calvados et, donner pour chacune, le mode de distillation. <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>AOC de Calvados</th> <th>Mode de distillation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Calvados</i></td> <td><i>En continue</i></td> </tr> <tr> <td><i>Calvados Pays d'Auge</i></td> <td><i>À repasse.</i></td> </tr> <tr> <td><i>Calvados Domfrontais</i></td> <td><i>En continue.</i></td> </tr> </tbody> </table>	AOC de Calvados	Mode de distillation	<i>Calvados</i>	<i>En continue</i>	<i>Calvados Pays d'Auge</i>	<i>À repasse.</i>	<i>Calvados Domfrontais</i>	<i>En continue.</i>
AOC de Calvados	Mode de distillation								
<i>Calvados</i>	<i>En continue</i>								
<i>Calvados Pays d'Auge</i>	<i>À repasse.</i>								
<i>Calvados Domfrontais</i>	<i>En continue.</i>								

0,25x5 = 1.1.25 Vous lisez un prospectus publicitaire sur le rhum, mais votre œil averti constate vite cinq erreurs. Entourer dans le texte, les cinq erreurs trouvées, et justifier vos réponses dans le tableau page suivante.

Erreurs	Justifications
2 ans	Le rhum « vieux » vieillit minimum pendant 3 ans.
Dillon	Rhum de La Martinique.
La Mauny	Le nom exact est « Charette » à La Réunion.
Porto Rico	Le Havana Club provient de Cuba.
Samba	Le nom est cachaça.

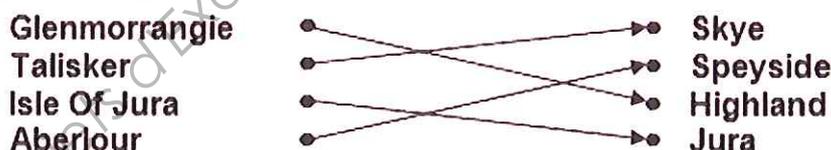
0,25x3 = 1.1.26 Expliquer les termes utilisés lors de l'élaboration du whisky.

- Grist : Mouture farineuse de céréales (farine de céréales)
- Wort : Moût avant fermentation (grist brassé avec eau chaude).
- Wash : Moût ayant fermenté (par ajout de levures) ou beer.

0,25x6 = 1.1.27 Compléter le tableau ci-dessous afin de différencier l'élaboration d'un single malt de celle d'un blended.

Single malt		Blended
Une seule céréale : l'orge.	Céréales utilisées	Toutes les céréales « possibles ».
À repasse (pot still).	Mode de distillation	En continue pour les whiskies de grains et à repasse pour ceux de malt (patent ou coffey still).
Trois ans.	Vieillissement minimum	Trois ans.

0,25x4 = 1.1.28 Relier par une flèche chaque single malt à sa région de production.



0,25x4 = 1.1.29 Compléter le tableau ci-dessous.

Définitions	Marques commerciales
Vodka polonaise aromatisée à la cerise.	Wisniowa
Vodka très vendue, de production américaine (même si elle a vu le jour en Russie).	Smirnoff
Vodka polonaise aromatisée à l'herbe de bison.	Zubrowka
Vodka française distillée en Charente connaissant un fort succès aux États-Unis.	Grey Goose

0,125 pt	1.1.30 Quel est le seul gin anglais disposant d'une appellation de provenance ? <i>Le Plymouth Gin.</i>										
0,125x2 = 0,25 pt	1.1.31 Citer deux marques de « london dry gin ». <ul style="list-style-type: none"> • <i>Gordon's.</i> • <i>Bombay Sapphire.</i> • <i>Bosford.</i> • <i>Etc.</i> • <i>Tanqueray.</i> • <i>Beefeater.</i> • <i>Larios.</i> 										
0,125 pt	1.1.32 Quel gin a vieilli dans des fûts qui ont préalablement élevés du xérès ? <i>Le yellow gin.</i>										
0,25x3 = 0,75 pt	1.1.33 Compléter le document ci-dessous. La Tequila, eau-de-vie produite dans l'état de <i>Jalisco</i> , est issue de la distillation du cœur du Maguey, appelé la Piña (sorte de gros ananas) préalablement fermenté, et qui peut vieillir jusqu'à 10 ans pour les « <i>Tequila Anejo</i> ». Contrairement à son cousin le Mezcal, le fameux « ver », qui est en fait une chenille, le <i>Gusano</i> , n'est pas dans la bouteille !										
0,125 pt	1.1.34 Citer une marque commerciale hollandaise de liqueur. <i>Bols, Dirkzwager, De Kuyper.</i>										
0,125 pt	1.1.35 Aux Pays-Bas, comme ailleurs, la réglementation sur les liqueurs est très stricte ! Combien doivent titrer au minimum les liqueurs (en degré alcoolique ou en pourcentage d'alcool) ? <i>15 % minimum.</i>										
0,25x3 = 0,75 pt	1.1.36 Aux Pays-Bas, quelles quantités de sucre (en grammes par litre) peuvent être utilisées pour l'élaboration des liqueurs et crèmes ? <ul style="list-style-type: none"> • <i>En général 100 g/l de sucre pour liqueurs.</i> • <i>Exception des crèmes : 250 g/l.</i> • <i>Exception de la crème de cassis : 400 g/l.</i> 										
0,25 pt (juste ou faux)	1.1.37 Compléter le tableau ci-dessous afin d'indiquer le pays d'origine des liqueurs. <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Liqueurs</th> <th>Pays d'origine</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Southern Comfort</td> <td><i>États-Unis</i></td> </tr> <tr> <td>Mandarine Impériale</td> <td><i>Belgique</i></td> </tr> <tr> <td>Galliano</td> <td><i>Italie</i></td> </tr> <tr> <td>Monin Original</td> <td><i>France</i></td> </tr> </tbody> </table>	Liqueurs	Pays d'origine	Southern Comfort	<i>États-Unis</i>	Mandarine Impériale	<i>Belgique</i>	Galliano	<i>Italie</i>	Monin Original	<i>France</i>
Liqueurs	Pays d'origine										
Southern Comfort	<i>États-Unis</i>										
Mandarine Impériale	<i>Belgique</i>										
Galliano	<i>Italie</i>										
Monin Original	<i>France</i>										

1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS - 9.75 points

0,75 pt	1.2.1. Le « Tom Collin's » réalisé sur le stand de démonstration n'était pas conforme. Définir la famille des « Collins ». <i>Long drink ; direct ; tumbler ; eau-de-vie de base ; sucre en poudre (ou sirop) ; jus de citron ; soda ; décoration (tranche citron et cerise eau-de-vie).</i>
---------	---

0,25x3 = 0,75 pt	1.2.2. Le vocabulaire et les termes techniques doivent être employés avec beaucoup de précision. Définir les mots ou termes suivants : <ul style="list-style-type: none"> • Spiritueux : <i>boisson qui contient un fort pourcentage d'alcool (25°).</i> • On the rocks : <i>sur glace.</i> • Zeste : <i>lamelle d'écorce de citron ou d'orange exprimée sur le cocktail qu'on laisse tomber ou non dans le verre...</i> 						
0,25x4 = 1 pt	1.2.3. Le cocktail « short drink » se définit souvent par des caractéristiques qui lui sont propres. Énumérer quatre caractéristiques d'un cocktail classique « short drink ». <ul style="list-style-type: none"> • 7 (à 9 cl) • Fort en alcool. • Type de verrerie précis. • 7 cl alcool au maximum. • Concentré en goût. 						
1 pt	1.2.4. Peut-on ajouter un autre alcool de base dans un cocktail au gin ? <i>Non, on ne mélange pas deux alcools de base.</i>						
0,125x2 = 0,25 pt	1.2.5. Citer deux produits alimentaires incompatibles avec le jus d'orange. <ul style="list-style-type: none"> • Lait. • Crème. 						
0,125x2 = 0,25 pt	1.2.6. Que faut-il mettre dans un cocktail pour ... : (donner un exemple pour chaque ligne) <ul style="list-style-type: none"> • ... donner de la douceur ? <i>Sucre, sirop, liqueur.</i> • ... donner du corps ? <i>Eau-de-vie, spiritueux (liqueurs et autres)</i> 						
2,5 pts suivant détail	<p>Vous pouvez réaliser beaucoup de cocktails classiques avec ceux mis à disposition de votre « apprenti barman » :</p> <p>Bourbon - gin - cognac - Apricot Brandy - Angostura aromatic bitters - orange - citron jaune et vert - menthe fraîche - soda - sucre en poudre, en morceau, en sirop.</p> <p>1.2.7. À partir des ingrédients précités, proposer, dans le tableau ci-dessous, cinq cocktails classiques (vous ne tiendrez pas compte des éléments de décoration).</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Nom du cocktail</th> <th style="width: 33%;">Composition (cl ou dixième au choix)</th> <th style="width: 33%;">Verre de service</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">0,125x5 = 0,625 pt</td> <td style="text-align: center;">0,25x5 = 1,25 pt</td> <td style="text-align: center;">0,125x5 = 0,625 pt</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Exemples de cocktails : paradise ; gin fizz ; Tom Collin's ; orange blossom ; bourbon, gin ou cognac old fashioned, bourbon, gin ou cognac sour ; mint julep.</i></p>	Nom du cocktail	Composition (cl ou dixième au choix)	Verre de service	0,125x5 = 0,625 pt	0,25x5 = 1,25 pt	0,125x5 = 0,625 pt
Nom du cocktail	Composition (cl ou dixième au choix)	Verre de service					
0,125x5 = 0,625 pt	0,25x5 = 1,25 pt	0,125x5 = 0,625 pt					
0,25x6 = 1,5 pt	1.2.8. Rappeler les éléments de décoration des cocktails classiques suivants : <ul style="list-style-type: none"> • Champagne cocktail : <i>Zeste d'orange.</i> • Rose cocktail : <i>Cerise à l'eau-de-vie.</i> • Pina colada : <i>Un quartier d'ananas et deux cerises à l'eau-de-vie.</i> • Americano : <i>½ tranche d'orange et ½ tranche de citron.</i> • Mojito : <i>Bouquet de menthe fraîche, tranche citron vert.</i> • Scotch old fashioned : <i>Zeste citron, ½ tranche orange et deux cerises à l'eau-de-vie.</i> 						

0,25x7 =
1,75 pt

1.2.9. Compléter le tableau suivant :

Cocktails classiques	Liqueurs associées
God father	Amaretto
Blue lagoon	Curaçao (bleu)
B52, Black Russian	Liqueur de café
White lady, side car, margarita ou balalaïka	Triple sec
Singapour sling	Cherry brandy
Harvey Wallbanger	Galliano
Stinger	Crème de menthe blanche

1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR - 5,25 pts

0,25 pt

1.3.1. Dans quels cas utilise-t-on un double verre à cocktail ?
Lorsqu'on utilise l'œuf ou la crème.

0,25 pt

1.3.2. Citer quatre épices qui doivent se trouver sur l'autel de bar.
Poivre blanc, gris, noir, sel, sel au céleri, cannelle, clou de girofle, noix de muscade, etc.

0,25x3 =
0,75 pt

1.3.3. Indiquer trois ingrédients pouvant entrer dans la composition de cocktails diététiques.

- Fruits.
- Légumes.
- Herbes aromatiques.
- Édulcorant de synthèse.
- Laitage maigre.
- Jus de fruits sans sucre ajouté.
- Eaux minérales.
- Thé et infusions.

0,25x4 =
1 pt

1.3.4. Proposer quatre matériels indispensables pour réaliser la décoration du cocktail ci-dessous (outre le verre !).

- Planche.
- Couteau d'office.
- Canneleur.
- Pic en bois.
- Cuillère à mélange.



0,5x4 =
2 pts

1.3.5. Les opérations de mise en place sont répétitives mais indispensables. Énumérer quatre procédures de mise en place.

- Nettoyer les plans de travail, étagères et autres mobiliers.
- Contrôler et nettoyer le gros matériel (machine à café, à glaçons, à laver...).
- Contrôler et nettoyer le petit matériel (verrerie, couteaux et autres instruments...).
- Vérifier la propreté des bouteilles exposées.
- Contrôler, découper (et/ou presser) fruits et légumes.
- Réapprovisionner les stocks du jour.
- Dresser l'autel de bar.
- Vérifier la caisse et autres documents administratifs.
- Etc.

0,25x4 =
1 pt

1.3.6. L'hygiène est importante. Vous avez relevé des points défectueux sur le stand de démonstration. Proposer, dans le tableau ci-dessous, les changements à prévoir.

Points relevés	Changements à prévoir
Planche en bois pour découpe des fruits	Planche en matière plastifiée.
Olives en boîte de conserve ouverte	Olives dans un ramequin (ou autre bol) filmées.
Éponge pour le nettoyage	Lavettes désinfectées.
Torchon pour s'essuyer les mains	Essuie-tout jetable.

PARTIE II : 18 points

2.1 LÉGISLATION - 6 points

0,5x5 =
2,5 pts

2.1.1 Citer cinq des neuf consommations courantes ou pilotes.

- La tasse de café.
- Une bouteille de bière.
- Le demi de bière à la pression.
- Un jus de fruit.
- Un soda.
- Une eau minérale plate ou gazeuse.
- Un apéritif anisé.
- Un sandwich.
- Un plat du jour.

1 pt

2.1.2 Que signifie le sigle SACEM ?
Société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique.

0,25x10 =
2,5 pts

2.1.3 Cocher les cases exactes et dans le cas où vous pensez que la proposition est fautive, proposer une correction.

- Pour mon établissement de quatrième catégorie situé en province, je demande une dérogation exceptionnelle d'ouverture tardive à la Préfecture.
Vrai Faux • Cette demande se fait en Mairie.
- Je pourrai faire payer plus tard un client qui vient de boire un irish whiskey.
Vrai Faux • Vente à crédit interdite sur les boissons alcoolisées.
- Dans un établissement de quatrième catégorie, je peux servir une grenadine à l'eau à un mineur de 13 ans non accompagné.
Vrai Faux • Accès et service interdits dans cet établissement à un mineur de 13 ans.
- Dans mon établissement, la publicité pour le tabac m'est interdite.
Vrai Faux •
- Un mineur émancipé peut exploiter un débit de boissons.
Vrai Faux •
- Les mesures en étain « affichées » sont au nombre de sept.
Vrai Faux •
- Je peux ouvrir un nouvel établissement de troisième catégorie à côté d'un hôpital.
Vrai Faux • Ouverture impossible dans une zone protégée.

- Après deux années de fermeture, je peux reprendre l'activité de mon établissement de troisième catégorie.
Vrai Faux • Maximum d'une année d'interruption.
- Je peux refuser l'accès aux toilettes aux personnes non clientes de mon établissement.
Vrai Faux •
- La création d'une licence de 1^{ère} catégorie est tout à fait possible.
Vrai Faux •

2.2 GESTION APPLIQUÉE - 8 points

8 pts
suivant
détail

Compléter la fiche technique ci-dessous.

MARGARITA						
Produits	PAHT en €	Contenance		Volume		Total en €
		Cond. en cl	PU du cl en €	Fract.	Nbre de cl	
Jus de citron	2,73	70	0,039	1/10	1	0.039*
Cointreau	12,19	70	0,174	3/10	2	0.348*
Tequila	11,68	70	0,167	6/10	4	0.668*
Sel fin					PM	
Coût matières HTHS*						1,055* (1,5 pt)
Coefficient multiplicateur						5
Prix de vente HTHS*						5,275 * (1 pt)
Service 15 %*						0,791 * (1,5 pt)
Prix de vente HTSC*						6,066 * (1 pt)
TVA 19.6 %*						1,189 * (1,5 pt)
Prix de vente carte**						7,50 € ** (1,5 pt)

* Arrondir à trois décimales.

** Arrondir au demi-euro supérieur.

2.3 COMMUNICATION - 4 points

0,25x8 =
2 pts

2.3.1 Proposer des solutions d'animation pour ces stands grâce aux pistes figurant dans le tableau suivant :

Pays	Solutions proposées
Italie	Deux boissons : <ul style="list-style-type: none"> • <i>Laissé à l'appréciation des correcteurs.</i> • <i>Laissé à l'appréciation des correcteurs.</i>
	Deux animations : <ul style="list-style-type: none"> • <i>Laissé à l'appréciation des correcteurs.</i> • <i>Laissé à l'appréciation des correcteurs.</i>
Angleterre	Deux boissons : <ul style="list-style-type: none"> • <i>Laissé à l'appréciation des correcteurs.</i> • <i>Laissé à l'appréciation des correcteurs.</i>
	Deux animations : <ul style="list-style-type: none"> • <i>Laissé à l'appréciation des correcteurs.</i> • <i>Laissé à l'appréciation des correcteurs.</i>

1x2 =
2 pts

2.3.2 Définir précisément les deux types de débits de boissons suivants :

- **Bar américain :** *Dans un cadre très luxueux et intime, il est la « Rolls » des bars. Il est situé au centre des grandes villes ou dans des emplacements stratégiques (beaux boulevards des stations balnéaires ou d'hiver). Géré par un chef barman et sa brigade, il reçoit une clientèle aisée et internationale. On peut y déguster toutes les boissons, et en particulier un grand choix de cocktails.*
- **Piano bar :** *C'est un bar de luxe indépendant ou pouvant être intégré dans un hôtel. À partir de la fin de journée (vers 20h) et jusque tard dans la nuit, il propose à sa clientèle une large gamme de cocktails et autres boissons classiques, le tout dans une ambiance musicale assurée par un pianiste et parfois un chanteur.*