



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier 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.

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Le sujet se compose de 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet

Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire 99-186 du 16 novembre 1999.

LE SUJET EST À RENDRE DANS SONS INTÉGRALITÉ

SUJET

L'hôtel de la monnaie, établissement faisant partie de la chaîne de franchisés « hôtels du silence », vient d'être racheté par un particulier.

Afin de donner un renouveau à sa clientèle, de nombreuses rénovations sont prévues et celle du bar en fait partie.

En tant que nouveau chef barman de cette entreprise (dont la présentation vous est donnée en annexe A), il vous est demandé de proposer à votre directeur un rapport récapitulatif vos souhaits d'implantation, d'investissements, d'organisation et de fonctionnement.

Annexe 1 :	Plan de masse	Page 2/12
Annexe 2 :	Fiche technique cocktail vierge (à valoriser)	Page 5/12
Annexe A :	Présentation de l'établissement	Page 10/12
Annexe B :	Mercuriale	Page 11/12 et 12/12

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 1 / 12

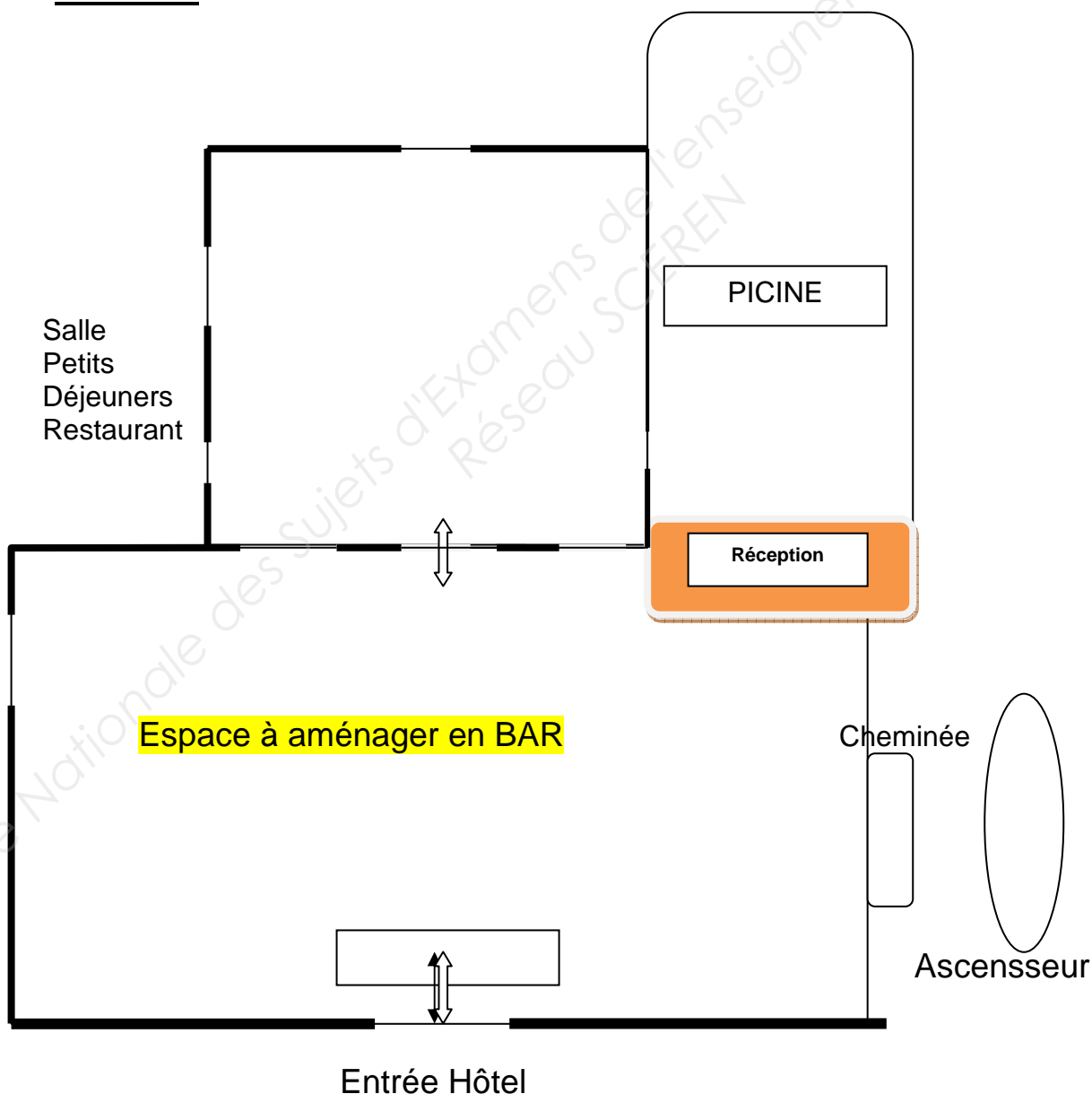
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 1 :

(4 points)

En utilisant le plan de masse fourni en **annexe 1** (ci-dessous) et en tenant compte des éléments de l'**annexe A** (page 10/12), vous schématiserez l'implantation de « l'espace bar » et ses salons. Vous signalerez sur votre plan, tant les circuits utilisés par les clients que ceux suivis par le personnel. (deux couleurs différentes sont souhaitées).

ANNEXE 1 : Plan de masse



BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 2/12

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 4 :

(2 points)

En utilisant la mercuriale donnée en **annexe B** (pages 11/12 et 12/12), vous valoriserez la fiche technique jointe (**annexe 2**) ci-dessous, et établirez le prix de vente de ce cocktail.

ANNEXE 2 : Fiche technique du cocktail.

FICHE TECHNIQUE DU COCKTAIL : LA MONNAIE								N°1		
CATEGORIE			FAMILLE			% ALCOOL %		VOLUME		
INGREDIENTS / COUT MATIERE				MATERIEL		ILLUSTRATION				
INGREDIENTS		Q	P.UHT	TOTAL	ÉLABORATION	SHAKER				
					Technique :					
Total										
DECORATION : saupoudrer de noix de muscade					VERRERIE : Verre à cocktail					
ANALYSE SENSORIELLE										
VISUEL		Aspect	Cristallin	Brillant	Limpide	Terne	Trouble	Opaque	Couleur	
OLFACTIF	Intensité	Fugace	Légère		Qualité	Désagréable	Ordinaire	Plaisante		
		Présente	Aromatique			Fine	Très fine			
	Caractère	Fruité :				Floral :		Épicé :		
		Végétal :								
GUSTATIF	Acidité	Faible	Vive	Forte	Équilibrée	Marquée	Excessive			
	Amertume	Nulle	Légère	Prononcée	Forte	Alcool	Léger	Chaud	Correct	Capiteux
	Texture	Mince	Moyenne	Dense	Charnue	Ample				
	P.A.I	Courte	Moyenne	Longue	T. longue	Autre				
ARGUMENTAIRE DE VENTE										

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 6 :

(2 points)

Vous prévoyez d'accueillir un élève de MC Bar de l'école hôtelière locale. Afin de former au mieux le stagiaire sur le produit de base de votre cocktail « La Monnaie », vous réaliserez, ci-dessous, la fiche technique simplifiée de ce produit.

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 7/12

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 8 :

(2 points)

Vous prévoyez pour la promotion de votre bar d'ambiance, des animations ponctuelles. Établissez-en le calendrier annuel en listant une animation par mois.

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

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 9/12

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A : Présentation de l'Hôtel de la Monnaie

L'établissement situé près du port de plaisance, non loin d'un immense parking, vous propose dans un cadre chaleureux et reposant, un hôtel, un restaurant avec plusieurs types de menus et une carte riche en spécialités régionales, un bar d'ambiance ainsi que des salles de séminaires. Un patio ainsi qu'une piscine intérieure chauffée sont également à disposition du public.

HEBERGEMENT

L'Hôtel de la Monnaie vous propose 80 chambres de type 3 étoiles sur cinq niveaux. Chacune de nos chambres possède une vue sur le port ou face au parc verdoyant. Toutes les chambres sont non fumeur excepté le dernier étage et six chambres sont destinées aux personnes à mobilité réduite au rez-de-chaussée.

RESTAURATION

« le restaurant du port » est ouvert de 12H à 14H30 et de 19H à 23H. Il propose une carte achalandée avec des spécialités régionales. Le bar « La Monnaie » ouvert de 11H à 2H du matin, propose une carte moderne, variée et attractive. Vous pourrez y déguster tant des produits classiques et régionaux que d'excellents cocktails classiques et création.

LES SEMINAIRES

Quatre salles de séminaires et trois salles d'études sont à votre disposition pour l'organisation de vos manifestations. Du matériel de conférence est également utilisable dans chacune des salles.

LOISIRS PROPOSES

La piscine intérieure chauffée est à votre disposition toute l'année ainsi que deux terrains de tennis couverts.

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 10/12

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B : Mercuriale

BOISSONS	Cl Gr.	T.V.A	Prix H.T Lycée	BOISSONS	Cl Gr.	T.V.A	Prix H.T Lycée
A.B.V				LIQUEURS			
Banyuls V.D.N	75	19,6	32,10	Abricot Brandy	70	19,6	9,51
Byrrh - Ambassadeur	100	19,6	7,45	Amaretto Disaronno	70	19,6	16,11
Cinzano Rosso	100	19,6	7,05	Baileys	70	19,6	10,45
Dubonnet	100	19,6	7,84	Bénédictine	70	19,6	17,63
Floc de Gascogne	75	19,6	7,27	Chartreuse Verte et Jaune	70	19,6	20,17
Lillet blanc	75	19,6	10,26	Cherry Brandy	70	19,6	9,60
Madère	75	19,6	19,95	Cointreau	70	19,6	14,21
Martini Bianco	100	19,6	10,80	Crème de Bananes	70	19,6	9,75
Martini Dry	100	19,6	11,37	Crème de Cacao blanc	70	19,6	8,65
Martini Rouge	100	19,6	10,18	Crème de Cacao brun	70	19,6	8,77
Muscat de Rivesaltes - Raysol - A.O.C	75	19,6		Crème de Cassis	100	19,6	10,25
Pineau des Charentes Blanc - Beaulon	75	19,6	11,34	Crème de Coco Caraïbos	33	19,6	2,70
Pineau des Charentes Blanc - Ilrhéa	75	19,6	6,89	Crème de Framboises	70	19,6	9,77
Pineau des Charentes Rouge - Beaulon	75	19,6	11,34	Crème de Menthe blanche	70	19,6	11,52
Pineau des Charentes Rouge - Ilrhéa	75	19,6	6,89	Crème de Menthe verte	70	19,6	11,52
Porto rouge Sandeman	75	19,6	9,70	Crème de Mûres	100	19,6	12,27
Ratafia de Champagne	75	19,6	9,70	Crème de Pêches / de Poires	100	19,6	7,41
Saint-Raphaël	100	19,6	6,43	Curaçao Bleu	70	19,6	9,37
Xérès Olorosso	75	19,6	15,80	Curaçao Orange	70	19,6	10,38
				Drambuie	70	19,6	22,95
				Get 27 Peppermint	70	19,6	11,37
A.B.A				Grand Marnier Cordon Rouge	70	19,6	20,42
Angostura Bitter	20	19,6	11,99	Izarra Verte et Jaune	70	19,6	14,75
Bitter Campari	100	19,6	14,08	Gingenbre	70	19,6	12,10
Champagne	75	19,6	11,70	Liqueur de café	70	19,6	10,24
Pernod	100	19,6	15,77	Liqueur Southern Comfort	70	19,6	15,50
Suze	100	19,6	8,31	Marie Brizard	70	19,6	
Pastis 51	100	19,6	13,30	Parfait Amour (Violette)	70	19,6	10,78
				Passoa	70	19,6	9,33
EAUX-DE-VIE BRUNE				Pimm's N°1	70	19,6	11,15
Armagnac 3*	70	19,6	12,62	Pisang Ambon	70	19,6	9,14
Bourbon Wild turkey 8 ans	70	19,6	19,33	Liqueur de pomme Verte	70	19,6	6,84
Brandy (eau-de-vie de vin)	70	19,6	16,44	Soho	70	19,6	12,40
Calvados VSOP	70	19,6	20,39	Marasquin	70	19,6	10,78
Cognac Île de Ré - 40°sud	70	19,6	10,79				
Cognac V.S	70	19,6	14,70				
Rhum ambré Saint-James	70	19,6	10,48	B.R.S.A et EAUX MINERALES			
Rye Whiskey Pikesville	70	19,6	14,85	Canada Dry	25	5,5	0,96
Scotch Whisky - Grants	70	19,6	9,56	Jus d'ananas	100	5,5	1,81

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 11/12

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

EAUX-DE-VIE BLANCHE			
Eau-de-vie Poire William	70	19,6	18,24
Gin Seagram's	70	19,6	12,07
Kirsch	70	19,6	18,05
Mirabelle	70	19,6	16,49
Rhum blanc Saint-James	70	19,6	6,83
Rhum blanc Trois Rivières	70	19,6	9,05
Ron Bacardi	70	19,6	12,63
Téquila	70	19,6	10,82
Vodka	70	19,6	10,36
BIÈRES			
Buchler Heineken	33	19,6	
Bière 1664 Kronembourg	25	19,6	
PRODUITS DIVERS			
Crème fraîche	100	5,5	
Lait	100	5,5	
Œuf (50/60 Gr.)	1	5,5	
Sucre morceaux	1000	5,5	
Sucre semoule	1000	5,5	

Jus de citron	70	5,5	1,96
Jus de citron vert - Pulco	70	5,5	4,20
Jus de fruits exotiques	100	5,5	1,89
Jus de pamplemousse rose	100	5,5	1,80
Jus de tomate	25	5,5	0,76
Jus d'orange	100	5,5	1,81
Jus d'orange sanguine	100	5,5	2,10
Lime juce cordial	70	5,5	4,17
Limonade	100	5,5	2,52
Nectar de pêches	100	5,5	2,14
Perrier	33	5,5	0,59
Soda	100	5,5	0,86
Tonic (Schweppes)	100	5,5	1,75
Sirop de cassis	100	5,5	6,40
Sirop de cerise	100	5,5	6,39
Sirop de citron	100	5,5	6,20
Sirop de fraise	100	5,5	7,20
Sirop de grenadine	100	5,5	3,97
Sirop d'orgeat	100	5,5	6,20
Sirop de canne	70	5,5	3,34
Sirop d'ananas	70	5,5	5,39