



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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN

<p style="text-align: center;">ÉPREUVE E2 UNITÉ U2 ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)</p>
--

Le dossier comporte 19 pages numérotées 1 à 19.

Page 1 : Page de garde
Page 2 : Mise en situation
Pages 3 à 19 : .. Documents à compléter et à rendre avec la copie

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

<p>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.</p>

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

<p>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.</p>
--

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	MCBARE21307
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Session 2013	Page 1/19
Unité : U2	Durée : 3 h	Coef. : 3

SUJET
« LE CAMÉLÉON BAR »

Vous êtes employé depuis quelques mois au bar « LE CAMÉLÉON BAR » dans une grande ville de l'est de la France.

Ce bar dispose d'une capacité de 150 places avec un salon de 50 places assises.

La brigade comprend :

- un chef barman,
- un second de bar,
- deux barmen dont vous même,
- un stagiaire.

Le chef de bar a projeté de vous faire participer au « Concours interrégional du meilleur barman ».

Ce concours comporte une épreuve écrite faisant appel à des connaissances qui couvrent les domaines les plus divers de votre profession tels que :

- Les boissons, les règles de composition de cocktails,
- L'agencement et l'équipement du bar,
- La législation, la gestion appliquée et la communication,

Une épreuve pratique, comprenant la réalisation de cocktails imposés, est prévue ultérieurement.

Aujourd'hui, votre chef vous soumet un questionnaire écrit afin d'évaluer vos compétences.

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

1.1. CONNAISSANCE DES BOISSONS

1.1.1. Citer cinq cépages imposés dans l'élaboration des VDN.

-
-
-
-
-

**1.1.2. Quelle est la température d'ébullition de l'alcool lors de la distillation ?
Cocher la réponse exacte.**

- 65° 78°
 90° 100°

1.1.3. Les anisés se marient bien avec certains sirops. Comment se nomment les mélanges suivants ?

- anisé + sirop de menthe :
- anisé + sirop de grenadine :
- anisé + sirop d'orgeat :

1.1.4. Quel VDL étranger est élaboré à partir du cépage « palomino » ?

.....

1.1.5. Avec quel pourcentage minimum de jus ou de fruit un sirop portant la mention « sirop de fruit » doit-il être élaboré ? Cocher la réponse exacte.

- 10% 15%
 20% 30%

1.1.6. Vous devez ranger les bouteilles disposées sur les étagères du bar en les classant par famille. Dans le tableau ci-dessous, indiquer la famille de chaque marque ou produit.

Produit ou marque	Famille
Rasteau	
Noilly Prat	
Maury	
Berger blanc	
Campari	
Carpano	
Salers	
Martell	
Ambassadeur	
Tio Pepe	
Cruz	
Château du Breuil	
Croft	
Avèze	
Saint-Raphaël	

1.1.7. Indiquer les quatre matières premières qui entrent dans la composition de la bière.

-
-
-
-

1.1.8. Une « stout » est une bière élaborée à partir de malt fortement torréfié et de saveur amère. Cocher la réponse exacte.

Vrai

Faux

1.1.9. Indiquer le type de fermentation de chacune des bières citées ci-dessous.

- bière blonde :
- bière lambic :
- bière d'abbaye :

1.1.10. Les départements d'Outre-Mer produisent d'excellents rhums agricoles. Quel est le département d'origine des marques de rhum suivantes ?

- « Charrette » :
- « Montebello » :
- « Bellevue » :
- « La Mauny » :

1.1.11. Des termes spécifiques sont utilisés lors de l'élaboration du rhum agricole. Donner le signification de :

- vesou :
.....
.....
- bagasse :
.....
.....

1.1.12. Le rhum de la Martinique est le seul à bénéficier d'une AOC. Cocher la réponse exacte.

- Vrai Faux

1.1.13. Dans le tableau ci-dessous, indiquer pour chaque produit la teneur minimale en sucre (en grammes par litre).

Produit	Teneur minimale en sucre (en g/l)
Liqueur	
Crème de cassis	

1.1.14. Vous lisez sur une étiquette de whiskey américain, la mention « single barrel whiskey » Que signifie cette indication ?

.....

.....

.....

1.1.15. Compléter le tableau ci-dessous.

Nom de la liqueur	Composition
Marie Brizard	Alcool + + sucre
Drambuie + + herbes + sucre
.....	Vieux whisky + crème fraîche + +
.....	Alcool neutre + amande de noyau d'abricot + sucre
.....	Alcool neutre + 130 plantes + sucre
.....	Alcool neutre + herbes + 27 plantes + sucre
.....	Alcool neutre + herbes et fleurs + vanille + sucre
.....	Double infusion de framboises rouges et noires du Val de Loire+ extraits naturels de vanille de Madagascar, de mûre, de miel, d'écorces de citron du Maroc, d'épices et de cognac XO

1.1.16. Quel est le pourcentage de cognac entrant dans le composition de la liqueur « Grand Marnier Cordon Rouge » ?

.....

1.1.17. Dans le tableau suivant, indiquer le nom de la préparation au regard de sa définition.

Définition	Préparation
Café additionné de quelques gouttes de lait	
Verser directement de la mousse de lait sur un double expresso puis saupoudrer de cacao	

1.1.18. La connaissance du café et de ses origines est indispensable pour répondre aux attentes de votre clientèle. Compléter le tableau suivant.

Café	Pays d'origine
Santos yellow bourbon	
	Guadeloupe
	Jamaïque

1.1.19. Quel est le nom de l'arbuste appelé « thé rouge » dont les feuilles et les tiges sont utilisées en infusion ?

.....

1.1.20. Parmi les eaux-de-vie de fruits appréciées par votre clientèle, une seule bénéficie d'une AOC obtenue en 2010. De quelle eau-de-vie s'agit-il ?

.....

1.1.21. En Écosse, le terme « wort » est employé lors de l'élaboration du whisky. Que signifie-t-il ?

.....

1.1.22. Souligner les trois marques commerciales de tequila parmi les propositions suivantes :

- Sauza
- Grey Goose
- Olmeca
- Toquino
- Patrón
- Aguardiente

1.1.23. Il existe deux catégories de téquila, selon les matières premières utilisées pour leur élaboration. Indiquer, dans le tableau suivant, le nom de chaque catégorie et en donner une brève définition.

Catégorie	Définition

1.1.24. Indiquer, dans l'ordre chronologique, les cinq grandes étapes de la fabrication du whisky écossais.

1.
2.
3.
4.
5.

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

Marque	Pays d'origine	Marque	Pays d'origine
Bushmills		Wild Turkey	
Knockando		Nikka	
Crown Royal		X	X

1.1.26. Le cognac est une eau-de-vie obtenue après une double distillation de vin...
Cocher la bonne réponse.

- Double distillation d'un vin blanc sec et fortement alcoolisé
- Double distillation d'un vin blanc liquoreux et faiblement alcoolisé
- Double distillation d'un vin blanc liquoreux et fortement alcoolisé
- Double distillation d'un vin blanc sec et faiblement alcoolisé

1.1.27. Quel est le cépage majoritaire dans l'aire de production du cognac ?

.....

1.1.28. Quel est le nom de la cuvée haut de gamme de la marque de cognac « Rémy Martin » ?

.....

1.1.29. En Italie, comment appelle-t-on une eau-de-vie de marc ?

.....

1.1.30. L'aire de production du cognac couvre principalement deux départements.
Quels sont-ils ?

-
-

1.1.31. Quelles sont les quatre appellations du département de l'Hérault qui produisent uniquement des VDN élaborés en blanc.

-
-
-
-

1.1.32. Dans le tableau suivant, indiquer le département d'origine de chaque eau minérale.

Eau minérale	Département d'origine	Eau minérale	Département d'origine
Wattwiller		Perrier	
Vittel		Vichy	
Badoit		Contrex	
Évian		X	X

1.2. RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

1.2.1. Compléter le tableau ci-dessous afin d'indiquer les trois catégories et les trois types de cocktails.

Catégories de cocktails	Types de cocktails

1.2.2. Indiquer quatre règles fondamentales à respecter lors de la confection d'un cocktail ?

-
-
-
-

1.2.3. La maîtrise des dosages est un point très important pour réussir un bon cocktail. Compléter la recette des deux cocktails ci-dessous en indiquant la quantité des ingrédients en cl. (arrondir au cl entier).

1/10 jus de citron ... = cl	3/10 vermouth italien=cl
3/10 Cointreau = cl	7/10 Campari=cl
6/10 tequila = cl	Compléter de soda=cl

1.2.4. Quels sont les quatre cocktails classiques (ABF) élaborés à base de champagne ?

-
-
-
-

1.2.5. De quels parfums de sirops de fruits avez-vous besoin pour réaliser la totalité des cocktails classiques (ABF) ?

-
-

1.2.6. Quels sont les deux cocktails classiques (ABF) qui se servent dans un verre givré de sel fin ?

-
-

1.2.7. Un client habitué de votre bar, vous montre des recettes de cocktails classiques qu'il a trouvées sur Internet. Il vous demande de bien vouloir les vérifier.

Dans le tableau ci-dessous, entourer les erreurs constatées et noter les recettes exactes dans la colonne de droite.

Recettes de cocktails classiques trouvées sur Internet		Recettes corrigées
Salty dog	7/10 jus de pamplemousse 3/10 cognac	
Dry martini	2/10 vermouth italien 8/10 gin	
Paradise	1/10 jus d'orange 3/10 cherry brandy 6/10 gin	
Tampico	3/10 jus de citron 4/10 Bitter Campari 3/10 crème de cassis Compléter de tonic	
Alexander	1 cuillère à café de crème fraîche 3/10 crème de banane 7/10 cognac	
Singapore sling	2/10 jus de citron 4/10 Cherry Brandy 4/10 gin Compléter de tonic	

- 1.2.8. Les cocktails sont classés par familles selon leurs règles d'élaboration et leurs ingrédients.
 Dans le tableau ci-dessous, il vous est proposé trois définitions. Indiquer en face de chacune d'elle le nom de la famille de cocktails correspondante.

Définitions	Famille de cocktail
Shorts drinks préparés au shaker à base de jus de citron, de spiritueux et de sucre. Il y a très peu ou pas du tout de sucre. Éventuellement décoré d'une cerise à l'eau-de-vie.	
Shorts drinks préparés au shaker et composés de jus de citron, spiritueux et de sirop de grenadine ou d'orgeat.	
Préparations chaudes incluant un spiritueux allongé d'eau bouillante, édulcorées d'une ou deux cuillerées à café de sucre (ou de miel) et agrémentées d'une tranche de citron piquée d'un ou deux clous de girofle. On peut aussi ajouter de la cannelle.	

- 1.2.9. Dans le tableau suivant, proposer deux cocktails classiques à base de crème de cacao et préciser leur composition.

Cocktail classique	Composition

1.2.10. Un client de votre bar vous demande un cocktail à base de whisky. Vous lui proposez quatre cocktails classiques. Compléter le tableau ci-dessous.

Nom du cocktail	Recette (en 10 ^{ème} ou en cl)	Mode d'élaboration	Verrerie	Décoration

1.3. AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

1.3.1. Citer les trois types de shaker que vous pouvez utiliser au bar.

-
-
-

1.3.2. Quelle différence existe-t-il entre un sommelier et un limonadier ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1.3.3. Citer dix verres pouvant être utilisés au bar.

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

1.3.4. Une machine à café expresso nécessite un entretien régulier. Parmi les phases d'entretien indiquées, cocher celles qui doivent être effectuées quotidiennement.

- Régler la pression de la pompe
- Nettoyer les filtres
- Changer les joints
- Purger les becs eau et vapeur
- Changer les douchettes
- Détartre

PARTIE II

« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

2.1 LÉGISLATION

2.1.1 Compléter les phrases ci-dessous.

- Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de
- Il est interdit de recevoir dans les débits de boissons alcooliques des mineurs de moins de qui ne sont pas accompagnés de l'un de leurs ou
- Il est interdit de proposer des boissons alcooliques à prix réduits pendant une période restreinte (« ») sans proposer également sur la même période des

2.1.2 Dans le tableau suivant cocher les cases appropriées.

	VRAI	FAUX
Un restaurateur qui s'agrandit doit demander une nouvelle licence.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les boissons du groupe trois peuvent être servies avec la petite licence de restaurant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les spiritueux anisés titrant plus de 45° d'alcool sont interdits en France.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C'est le maire de la ville ou le préfet qui donne l'autorisation de la fermeture tardive exceptionnelle d'un débit de boissons.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'amplitude horaire d'un débit de boissons, avec une licence de seconde catégorie, est de 6 heures du matin à 1 heure 30 du matin. (sans dérogation)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.1.3 Dans quel cas précis un débit de boissons est-il tenu de faire apparaître la mention « Prix et service X % compris » sur sa carte de bar ?

.....
.....

2.1.4 Citer les sept catégories de boissons sans alcool que tout débit de boissons a l'obligation d'exposer sur un étalage à la vue de la clientèle.

-
-
-
-
-
-
-

2.1.5 Un client règle 14,50 € de consommations. Doit-on lui délivrer une note ? Justifier la réponse.

.....
.....
.....

2.1.6 Si le bar diffuse de la musique d'ambiance, une redevance est à verser à la SACEM. Les tarifs établis depuis 2012 sont définis selon deux critères précis (hors Paris). Citer l'un de ces critères.

.....
.....
.....

2.2 GESTION APPLIQUÉE

2.2.1 Votre employeur organise depuis deux ans une soirée privée afin de réunir des barmen anglo-saxons. Chaque année, un cocktail est mis à l'honneur. Pour l'édition 2013, le « Red lion » a été choisi.

Compléter la fiche technique page suivante.

FICHE TECHNIQUE DE BAR					Numéro 15	
Nom du cocktail : Red lion			Mode d'élaboration : Shaker		Classe : Short drink	
Volume : 7 cl			Verre : verre à cocktail			
Liquides	Proportion	Conditionnement	Coût d'achat HT	Coût par cl HT	Dose en cl	Coût HT
Jus d'orange	2/10	100 cl	1,70			
Jus de citron	2/10	70 cl	2,87			
Grand Marnier	3/10	70 cl	15,18			
Gin	3/10	70	12,50			
<p>Arrondir les calculs à deux décimales et le <u>nombre de cl</u> : au demi centilitre le plus proche.</p>					Total coût matière HT	
					Coefficient multiplicateur	6
					Prix de vente HT HS	
					Service 15 %	
					Prix de vente HT SC	
					TVA 19,60 %	
					Prix de vente TTC SC	
					Prix de vente carte (arrondi au demi euro supérieur)	

MC EMPLOYÉ BARMAN

SUJET

Durée : 3 h - Coef. 3

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

MCBARE21307

Unité U2

Session 2013

Page 17/19

2.2.2 Mettre à jour la fiche de stock ci-dessous.

Fiche de stock : GIN - Méthode : Coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée									
Stock minimum : 2 Stock de sécurité : 2				Stock d'alerte : 4			Stock maximum : 12		
Date	Entrées			Sorties			Stock		
	Q	PU HT	Montant	Q	PU HT	Montant	Q	PU HT	Montant
15/5							4	12,60	50.40
16/5	8	12,45							
17/5				7					

Détail du calcul du CMUP :

2.2.3 Le 17 mai, l'inventaire physique fait apparaître un stock réel de gin de quatre bouteilles. Comment expliquer cette différence ?

.....

.....

.....

.....

2.3 COMMUNICATION

2.3.1 Le chef de bar engage avec vous une conversation qui porte sur les qualités humaines et professionnelles nécessaires pour exercer ce métier. Il vous demande de citer quatre qualités importantes que vous jugez indispensables pour exercer le métier de barman et de justifier vos choix dans le tableau ci-dessous.

Qualités	Justifications

2.3.2 L'ABF est l'association française des professionnels du bar. Comment se nomme l'association qui regroupe les barmen au niveau mondial ?

.....
.....