



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été numérisé par le Canopé de l'académie de Strasbourg
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.

CORRIGÉ - 180 points

PARTIE I : 126 points

1.1 CONNAISSANCE DES BOISSONS - 70 pts

0,5x12 =
6 pts

1.1.1 Dans le tableau ci-dessous, classer chaque marque commerciale de rhum selon son origine.

Origine	Marques commerciales
La Barbade	<i>Mount Gay Eclipse</i>
La Martinique	<i>Trois Rivières, Bally, La Mauny</i>
La Guadeloupe	<i>Bologne, Damoiseau, Père Labat</i>
La Réunion	<i>Charrette, Savana</i>
Haïti	<i>Barbancourt</i>
La Jamaïque	<i>Wayne & Nephrew, Appleton Estate</i>

0,5x4 =
2 pts

1.1.2 Définir les termes suivants.

- « Grappe blanche » : *Rhum blanc agricole titrant 55°*
- « Vesou » : *Jus de la canne à sucre*
- « Pulque » : *Boisson obtenue par fermentation naturelle et spontanée de sève d'agave, titrant 6 à 8 degrés*
- « Tequila mixto » : *Tequila contenant 51% d'agave bleue (Azul)*

6 pts
(suivant
détail)

1.1.3 Compléter la fiche produit ci-dessous.

Scotch whisky de malt écossais	
Définition 1 pt	<i>Eau-de-vie de grain (orge principalement) obtenue par distillation après fermentation et élaborée en Écosse. Degrés alcooliques : 38° à 55°.</i>
Situation géographique (Citer quatre régions) 0,25x4 = 1 pt	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Highland</i> • <i>Lowland</i> • <i>Campbeltown</i> • <i>Islay</i> • <i>Speyside</i>
Élaboration (Expliquer les différentes étapes) 0,5x5 = 2,5 pts	<p><i>Maltage : Trempage de l'orge afin de la faire germer ; elle sera ensuite séchée au-dessus d'un feu de tourbe, on obtient le « green malt ».</i></p> <p><i>Brassage : On brasse le « green malt » dans des cuves remplies d'eau et on obtient le « wort ».</i></p> <p><i>Fermentation : On ajoute des levures au « wort » afin de transformer le sucre en alcool et on laisse fermenter en cuve pendant 1 à 2 jours.</i></p> <p><i>Distillation : Dans un alambic de type charentais (à repasse). Le terme anglais pour ce procédé est « pot still process » ; seul le cœur de la distillation est conservé.</i></p> <p><i>Vieillessement : 3 ans minimum dans des fûts de chêne principalement.</i></p>
Citer six marques commerciales 0,25x6 = 1,5 pt	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Aberlour, Bowmore</i> • <i>Glenfiddich, Knokando</i> • <i>Macallan, Oban</i> • <i>Cardhu, Glenlivet</i> • <i>Lagavulin, Laphroaig</i> • <i>Talisker, etc.</i>

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	CORRIGÉ	MCBARE21403
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) Unité : U2	Session 2014	Page 1/12
	Durée : 3 h	Coef. : 3

0,5x12 =
6 pts

1.1.4 Dans le tableau ci-dessous, citer deux marques commerciales de whisky par pays ou région d'origine.

Pays ou région d'origine	Marques commerciales
Écosse (blend hors malt)	<i>J&B, Black and White, Log John, etc.</i>
France	<i>Armorik, Eddu, Guillon</i>
États-Unis (USA)	<i>Four Roses, Wild Turkey, Maker's Mark</i>
Irlande	<i>Jameson, Paddy, Bushmill</i>
Canada	<i>Crown Royal, Canadian Club, Canadian Mist</i>
Japon	<i>Nikka, Suntory, Yoichi</i>

0,5x4 =
2 pts

1.1.5 Quelles sont les spécificités des gins suivants ?

- « Yellow gin » : *Gin vieilli dans des fûts ayant contenus du xérès.*
- « Sloe gin » : *Liqueur obtenue par macération de prunelles dans du gin.*
- « Old Tom gin » : *Gin plus doux et plus aromatique que le London dry gin.*
- « Plymouth gin » : *Gin fabriqué dans la ville du même nom et possédant une appellation d'origine.*

0,5x6 =
3 pts

1.1.6 Citer une marque commerciale de vodka pour chacune des affirmations ci-dessous.

- Je suis produite dans l'Isère : « *Verticale* ».
- Originaire d'Autriche, je suis proposée sous trois degrés alcooliques différents : « *Oval* ».
- Je suis produite en Californie : « *Skyy* ».
- Je suis française et produite à partir de raisin : « *Ciroc* ».
- Originaire de Pologne, je suis liqueuse, parfumée aux épices et au miel : « *Krupnik* ».
- Originaire de Pologne, je contiens des paillettes d'or : « *Goldwasser* ».

0,5x6 =
3 pts

1.1.7 Quels sont les six terroirs du vignoble de Cognac ?

- *Grande Champagne*
- *Petite Champagne*
- *Borderies*
- *Fins Bois*
- *Bons bois*
- *Bois ordinaires (ou communs)*

0,5x4 =
2 pts

1.1.8 Définir les termes suivants :

- « Torula » : *Champignon dû au vapeurs d'alcool s'échappant des fûts et qui tapisse les murs des caves et des maisons.*
- « Part des anges » : *Évaporation naturelle lors du vieillissement en fûts.*
- « Bonne chauffe » : *Seconde distillation lors de l'élaboration du cognac.*
- « Merrains » : *Planches de bois à partir desquelles on confectionne les fûts.*

2,5 pts (suivant détail)	<p>1.1.9 Répondre aux questions suivantes relatives à la « Blanche d'Armagnac ».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Année d'obtention de l'AOC ? <i>Nouvelle appellation d'Armagnac ayant obtenu l'AOC le 27 mai 2005. (1 pt)</i> • Citer deux cépages. <i>Baco, folle blanche, ugni blanc, colombard. (0,5x2 = 1 pt)</i> • Durée de vieillissement ? <i>Aucun. (0,5 pt)</i> 																		
0,5x4 = 2 pts	<p>1.1.10 Cocher la case adéquate pour chacune des affirmations ci-dessous.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">Vrai</td> <td style="text-align: right;">Faux</td> </tr> <tr> <td>Le « Calvados Pays d'Auge » a obtenu l'AOC en 1942.</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Le « Calvados Domfrontais » est distillé en alambic à colonne.</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Il existe une catégorie de pomme « douce acide ».</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Le jus de poire fermenté se nomme « poiré ».</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>		Vrai	Faux	Le « Calvados Pays d'Auge » a obtenu l'AOC en 1942.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le « Calvados Domfrontais » est distillé en alambic à colonne.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Il existe une catégorie de pomme « douce acide ».	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Le jus de poire fermenté se nomme « poiré ».	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	Vrai	Faux																	
Le « Calvados Pays d'Auge » a obtenu l'AOC en 1942.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																	
Le « Calvados Domfrontais » est distillé en alambic à colonne.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																	
Il existe une catégorie de pomme « douce acide ».	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																	
Le jus de poire fermenté se nomme « poiré ».	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																	
0,25x4 = 1 pt	<p>1.1.11 Dans la liste suivante, souligner les quatre marques commerciales de calvados. <u>Dupeyron</u> - <u>Busnel</u> - <u>Dupont</u> - Augier - <u>Huet</u> - <u>Drouin</u></p>																		
0,5x10 = 5 pts	<p>1.1.12 Compléter le tableau ci-dessous.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Marque commerciale</th> <th style="width: 35%;">Département français ou pays d'origine</th> <th style="width: 40%;">Produit(s) de base</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Drambuie</td> <td style="text-align: center;">Écosse</td> <td style="text-align: center;"><i>Scotch whisky + miel de bruyère</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Southern Comfort</td> <td style="text-align: center;">USA</td> <td style="text-align: center;"><i>Bourbon + pêches</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Kamok</td> <td style="text-align: center;"><i>Vendée (France)</i></td> <td style="text-align: center;"><i>Eau-de-vie neutre + café</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Chambord</td> <td style="text-align: center;"><i>Loir-et-Cher (France)</i></td> <td style="text-align: center;"><i>Cognac + mûres + framboises + vanille + miel</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">St-Germain</td> <td style="text-align: center;"><i>Côte d'Or (France)</i></td> <td style="text-align: center;"><i>Eau-de-vie + fleurs de sureau</i></td> </tr> </tbody> </table>	Marque commerciale	Département français ou pays d'origine	Produit(s) de base	Drambuie	Écosse	<i>Scotch whisky + miel de bruyère</i>	Southern Comfort	USA	<i>Bourbon + pêches</i>	Kamok	<i>Vendée (France)</i>	<i>Eau-de-vie neutre + café</i>	Chambord	<i>Loir-et-Cher (France)</i>	<i>Cognac + mûres + framboises + vanille + miel</i>	St-Germain	<i>Côte d'Or (France)</i>	<i>Eau-de-vie + fleurs de sureau</i>
Marque commerciale	Département français ou pays d'origine	Produit(s) de base																	
Drambuie	Écosse	<i>Scotch whisky + miel de bruyère</i>																	
Southern Comfort	USA	<i>Bourbon + pêches</i>																	
Kamok	<i>Vendée (France)</i>	<i>Eau-de-vie neutre + café</i>																	
Chambord	<i>Loir-et-Cher (France)</i>	<i>Cognac + mûres + framboises + vanille + miel</i>																	
St-Germain	<i>Côte d'Or (France)</i>	<i>Eau-de-vie + fleurs de sureau</i>																	
0,5x6 = 3 pts	<p>1.1.13 Relier chaque cuvée de prestige à sa maison de champagne.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"><i>Comtes de champagne</i></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">○</td> <td style="width: 45%;"><i>Taittinger</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;"><i>Cristal</i></td> <td style="text-align: center;">○</td> <td><i>Louis Roederer</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;"><i>Dom Pérignon</i></td> <td style="text-align: center;">○</td> <td><i>Moët & Chandon</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;"><i>La Grande Dame</i></td> <td style="text-align: center;">○</td> <td><i>Veuve Clicquot</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;"><i>Grand Siècle</i></td> <td style="text-align: center;">○</td> <td><i>Laurent-Perrier</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;"><i>Cuvée Louise</i></td> <td style="text-align: center;">○</td> <td><i>Pommery</i></td> </tr> </table>	<i>Comtes de champagne</i>	○	<i>Taittinger</i>	<i>Cristal</i>	○	<i>Louis Roederer</i>	<i>Dom Pérignon</i>	○	<i>Moët & Chandon</i>	<i>La Grande Dame</i>	○	<i>Veuve Clicquot</i>	<i>Grand Siècle</i>	○	<i>Laurent-Perrier</i>	<i>Cuvée Louise</i>	○	<i>Pommery</i>
<i>Comtes de champagne</i>	○	<i>Taittinger</i>																	
<i>Cristal</i>	○	<i>Louis Roederer</i>																	
<i>Dom Pérignon</i>	○	<i>Moët & Chandon</i>																	
<i>La Grande Dame</i>	○	<i>Veuve Clicquot</i>																	
<i>Grand Siècle</i>	○	<i>Laurent-Perrier</i>																	
<i>Cuvée Louise</i>	○	<i>Pommery</i>																	
0,25x18 = 4,5 pts	<p>1.1.14 Dans le tableau ci-dessous, indiquer trois marques commerciales pour chacune des familles.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Anisés</th> <th style="width: 33%;">Bitters</th> <th style="width: 33%;">Gentianes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Henri Bardouin</i> • <i>Ricard</i> • <i>Pernod, etc.</i> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Aperol</i> • <i>Campari</i> • <i>Picon, etc.</i> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Salers</i> • <i>Avèze</i> • <i>Suze, etc.</i> </td> </tr> <tr> <th>Quinquinas</th> <th>Vermouths</th> <th>VDL étrangers</th> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Dubonnet</i> • <i>Byrrh</i> • <i>Ambassadeur, etc.</i> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Noilly Prat</i> • <i>Dolin</i> • <i>Carpano, etc.</i> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Rozes</i> • <i>Tip Pepe</i> • <i>Sandeman, etc.</i> </td> </tr> </tbody> </table>	Anisés	Bitters	Gentianes	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Henri Bardouin</i> • <i>Ricard</i> • <i>Pernod, etc.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Aperol</i> • <i>Campari</i> • <i>Picon, etc.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Salers</i> • <i>Avèze</i> • <i>Suze, etc.</i> 	Quinquinas	Vermouths	VDL étrangers	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Dubonnet</i> • <i>Byrrh</i> • <i>Ambassadeur, etc.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Noilly Prat</i> • <i>Dolin</i> • <i>Carpano, etc.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Rozes</i> • <i>Tip Pepe</i> • <i>Sandeman, etc.</i> 						
Anisés	Bitters	Gentianes																	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Henri Bardouin</i> • <i>Ricard</i> • <i>Pernod, etc.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Aperol</i> • <i>Campari</i> • <i>Picon, etc.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Salers</i> • <i>Avèze</i> • <i>Suze, etc.</i> 																	
Quinquinas	Vermouths	VDL étrangers																	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Dubonnet</i> • <i>Byrrh</i> • <i>Ambassadeur, etc.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Noilly Prat</i> • <i>Dolin</i> • <i>Carpano, etc.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Rozes</i> • <i>Tip Pepe</i> • <i>Sandeman, etc.</i> 																	

0,5x3 = 1,5 pt	1.1.15 Indiquer le VDL produit dans chacune des régions ci-dessous. <ul style="list-style-type: none"> • Gascogne : <i>Floc de Gascogne</i> • Champagne : <i>Ratafia</i> • Franche-Comté : <i>Macvin</i> 										
0,5x4 = 2 pts	1.1.16 Indiquer le type de fermentation mis en œuvre pour chacune des bières ci-dessous. <ul style="list-style-type: none"> • « Lagers » : <i>Fermentation basse</i> • « Blanches » : <i>Fermentation haute (sur lie)</i> • « Stouts » : <i>Fermentation haute</i> • « Lambics » : <i>Fermentation spontanée</i> 										
0,5x3 = 1,5 pt	1.1.17 Quelle est la composition des boissons suivantes ? <ul style="list-style-type: none"> • « Panaché » : <i>Bière blonde + limonade</i> • « Monaco » : <i>Bière blonde + limonade + grenadine</i> • « Tango » : <i>Bière blonde + grenadine</i> 										
1x4 = 4 pts	1.1.18 Quelle est la catégorie de chacune des marques de BRSA suivantes ? <ul style="list-style-type: none"> • « Pepsi » : <i>Cola</i> • « 7Up » : <i>Lime</i> • « Gini » : <i>Bitter lemon (ou lemon)</i> • « Canada Dry » : <i>Tonic</i> 										
0,5x10 = 5 pts	1.1.19 Dans le tableau ci-dessous, citer deux eaux minérales ou deux eaux de source par département ou pays d'origine. <table border="1" data-bbox="331 990 1449 1254"> <thead> <tr> <th>Allier</th> <th>Haut-Rhin</th> <th>Puy-de-Dôme</th> <th>Vosges</th> <th>Belgique</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vichy Saint-Yorre Vichy Célestins, etc.</td> <td>Carola, Wattwiller, etc.</td> <td>Volvic, Châteldon, etc.</td> <td>Contrex, Vittel, etc.</td> <td>Spa, Bru, etc.</td> </tr> </tbody> </table>	Allier	Haut-Rhin	Puy-de-Dôme	Vosges	Belgique	Vichy Saint-Yorre Vichy Célestins, etc.	Carola, Wattwiller, etc.	Volvic, Châteldon, etc.	Contrex, Vittel, etc.	Spa, Bru, etc.
Allier	Haut-Rhin	Puy-de-Dôme	Vosges	Belgique							
Vichy Saint-Yorre Vichy Célestins, etc.	Carola, Wattwiller, etc.	Volvic, Châteldon, etc.	Contrex, Vittel, etc.	Spa, Bru, etc.							
1 pt	1.1.20 Quelle est la substance jaune contenue dans les cônes de houblon ? <i>La lupuline</i>										
1 pt	1.1.21 Quel nom donne-t-on à une purée de fruits additionnée d'eau et de sucre ? <i>Un nectar</i>										
1 pt	1.1.22 Quelle est la base du sirop d'orgeat ? <i>Le lait d'amande (ou amande)</i>										
1 pt	1.1.23 Quel fruit parfume le thé « Earl Grey » ? <i>La bergamote</i>										
1 pt	1.1.24 Quel est le nom de la méthode de cueillette sélective du café à la main ? <i>Le picking</i>										
1 pt	1.1.25 Quel est le nom du fruit du cacaoyer ? <i>La cabosse</i>										
1 pt	1.1.26 Comment nomme-t-on les eaux-de-vie de marc italiennes ? <i>La grappa</i>										
1 pt	1.1.27 Quelle eau-de-vie produit-on au Chili ? <i>Le pisco</i>										

1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS - 38 pts

1x12 =
12 pts

1.2.1. Dans le tableau ci-dessous, indiquer trois cocktails classiques pour chaque eau-de-vie.

Eau-de-vie	Cocktails classiques
Cognac	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Stinger, side car</i> • <i>Brandy egg nogg</i> • <i>B and B, etc.</i>
Vodka	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Cosmopolitan</i> • <i>Balalaïka, Blue lagoon</i> • <i>Screwdriver, etc.</i>
Whisky	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Manhattan</i> • <i>Rob Roy, Scotch sour</i> • <i>Mint julep</i>
Rhum	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Mojito, Pina colada</i> • <i>Daïquiri</i> • <i>Planter's punch</i>

1x2 =
2 pts

1.2.2. Définir les familles de cocktails suivantes.

- « Sour » : *Short drink, shaker, verre à cocktail, eau-de-vie + citron + sucre*
- « Julep » : *Long drink, direct au verre, tumbler, deux mesures d'eau-de-vie + sucre + feuilles de menthe*

1x3 =
3 pts

1.2.3. Citer trois cocktails classiques réalisables avec l'une des décorations suivantes :

Zeste de citron vert - Zeste d'orange - Zeste de citron jaune - Noix de muscade

- *Cosmopolitan*
- *Dry Martini*
- *Porto flip*
- *Champagne cocktail*
- *Macca*
- *Harvey Wallbanger*

1x2 =
2 pts

1.2.4. Dans quel ordre doit-on réaliser les commandes qui suivent ?

Commande 1 : *God mother - Dubonnet cocktail - Bellini*

1. *Dubonnet cocktail*
2. *God mother*
3. *Bellini*

Commande 2 : *B and B - Garibaldi - Orange blossom*

1. *B and B*
2. *Orange blossom*
3. *Garibaldi*

0,5x3 =
1,5 pt

1.2.5. Définir les termes de la règle des « Trois S ».

- « Sweet » : *Élément apportant la douceur, le parfum d'un cocktail (liqueur / sirop...)*
- « Sour » : *Élément permettant de lier les ingrédients d'un cocktail (jus...)*
- « Strong » : *Élément apportant la puissance au cocktail (eau-de-vie...)*

0,5x3 =
1,5 pt

1.2.6. Préciser les variantes du « Dry Martini ».

- « Black pearl » : *Dry Martini avec une olive noire*
- « Dirty Martini » : *Dry Martini avec du jus d'olive (saumuré)*
- « Gibson » : *Dry Martini avec deux petits oignons blanc vinaigrés*

0,5x8 =
4 pts

1.2.7. Dans le tableau ci-dessous, apporter les corrections aux quatre erreurs qui se sont glissées dans chaque recette de cocktail.

Recettes de cocktails	Corrections
<p>SINGAPORE SLING Directement dans un tumbler sans glace, verser : 2/10 de jus de citron 4/10 de cherry brandy 3/10 de gin Compléter de Tonic et décorer d'une ½ tranche de citron</p>	<p><i>Au shaker</i> <i>2/10 de gin</i> <i>Compléter de soda</i> <i>Sans décoration</i></p>
<p>BRONX Dans un shaker, verser : 1/10 de sirop de grenadine 1/10 de jus de citron 2/10 de vermouth dry 2/10 de vermouth italien 5/10 de vodka Frapper et verser dans un tumbler Sans décoration</p>	<p><i>Pas de sirop</i> <i>Jus d'orange</i> <i>Gin</i> <i>Verre à cocktail</i></p>

12 pts
(suivant détail)

1.2.8. Compléter le tableau ci-dessous et page suivante.

Cocktail	Composition en cl (0,5x12= 6 pts)	Mode d'élaboration (0,25x12= 3 pts)	Verrerie (0,25x12= 3 pts)
Grasshopper	1 cuillère de crème fraîche 2 cl de crème de cacao blanc 5 cl de crème de menthe	Shaker	Double verre cocktail
Paradise	1 cl de jus d'orange 2 cl de liqueur d'abricot 4 cl de gin	Shaker	Verre à cocktail
Tampico	2 cl de jus de citron 3 cl de Campari bitter 2 cl de Cointreau 5 cl de Schweppes Tonic	Direct au verre	Tumbler
Rose	4 cl de vermouth dry 1,5 cl de cherry brandy 1,5 cl de kirsch	Verre à mélange	Verre à cocktail
Tequila sunrise	8 cl de jus d'orange 3,5 cl de tequila 0,5 cl de sirop de grenadine	Direct au verre	Tumbler
Jack rose	1 cl de sirop de grenadine 2 cl de jus de citron 4 cl de calvados	Shaker	Verre à cocktail

Florida	2,5 cl de sirop de grenadine 3,5 cl de jus de citron 6 cl de jus d'orange	Shaker	Tumbler
Gimlet	2 cl de Lime Juice Cordial 5 cl de gin	Verre à mélange	Verre à cocktail
Margarita	1 cl de jus de citron 2 cl de Cointreau 4 cl de tequila	Shaker	Verre à cocktail
Barbottage	1 cl de sirop de grenadine 2 cl de jus de citron 4 cl de jus d'orange 5 cl de champagne	Shaker	Flûte ou verre à Champa.
Pink lady	1 cl de sirop de grenadine 2 cl de jus de citron 4 cl de gin	Shaker	Verre à cocktail
Stinger	2 cl de crème de menthe verte 5 cl de cognac	Shaker	Verre à cocktail

1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR - 18 pts

1x2 = 2 pts	<p>1.3.1. Décrire et indiquer le mode d'utilisation des équipements...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuillère à mélange : <i>Cuillère à manche long et souvent torsadé. Elle peut être utilisée pour remuer dans un verre de service ou dans un verre à mélange, pour mesuré ou pour la réalisation de cocktails à étages. L'extrémité du manche peu servir de petit pilon.</i> • Pilon : <i>Accessoire principalement en plastique, parfois encore en bois, permettant d'écraser (ou piler) des feuilles de menthe fraîche ou des fruits afin dans extraire les arômes ou le jus, voire réduire ces derniers en purée.</i>
0,5x6 = 3 pts	<p>1.3.2. Traduire les termes professionnels ci-dessous.</p> <ul style="list-style-type: none"> • « Pourer » : <i>Bec verseur</i> • « Strainer » : <i>Passoire</i> • « Twist » : <i>Zeste</i> • « Jigger » : <i>Doseur</i> • « Nutmeg grater » : <i>Râpe à noix de muscade</i> • « Crushed ice » : <i>Glace pilée</i>
1 pt	<p>1.3.3. Que signifie le terme « barista » ?</p> <p><i>Terme d'origine italienne qui désigne un professionnel qualifié travaillant derrière un comptoir et ayant acquis un certain niveau de compétences dans la préparation de boissons chaudes au chocolat et au café, d'expresso et de cappuccino, ainsi qu'une connaissance étendue du café.</i></p>
1x3 = 3 pts	<p>1.3.4. Définir les types de bars suivants.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bar américain : <i>Cadre luxueux et intime, clientèle aisée et internationale. On y sert toutes sortes de boissons et un large choix de cocktails.</i> • Bar à vins : <i>Cadre bistrot ou cave à vin, clientèle de connaisseurs et d'amateurs. On y sert un large choix de vins au verre, avec possibilité d'achat de bouteilles sur place, le tout accompagné d'une restauration de terroir.</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • Pub : Cadre confortable, chaleureux avec un large choix de bière et de whiskies, ainsi que quelques cocktails. Restauration type burger, salades composées, tartares... Tout type de clientèle, retransmission d'évènements sportifs.
0,5x8 = 4 pts	<p>1.3.5. Relier chacune des boissons à son verre de service.</p> <p><i>Bourbon sur glace</i> <input type="radio"/> <i>Old fashioned</i> <i>Gin fizz</i> <input type="radio"/> <i>Tumbler</i> <i>Sherry</i> <input type="radio"/> <i>Verre à porto</i> <i>Kir royal</i> <input type="radio"/> <i>Flûte</i> <i>B52</i> <input type="radio"/> <i>Shooter</i> <i>Pink gin</i> <input type="radio"/> <i>Verre à cocktail</i> <i>Alexander</i> <input type="radio"/> <i>Double verre à cocktail</i> <i>Eau-de-vie de framboise</i> <input type="radio"/> <i>Verre à dégustation</i></p>
1x2 = 2 pts	<p>1.3.6. Expliquer les différences entre « working flair » et « exhibition flair ».</p> <ul style="list-style-type: none"> • « Working flair » : Flair productif, qui consiste à jongler avec les bouteilles et le shaker tout en préparant un cocktail consommable par le client. • « Exhibition flair » : Flair d'animation et de concours aux techniques et à la dextérité particulière, où les bouteilles doivent faire des rotations complètes sur elle-même, cela n'étant possible que si elles ne contiennent que 6 cl de liquide.
0,5x6 = 3 pts	<p>1.3.7. Citer six ingrédients indispensables sur l'autel du bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sucre en poudre • Tabasco • Angostura aromatic bitters • Sel au céleri • Worcestershire sauce • Noix de muscade

PARTIE II : 54 points

2.1 LÉGISLATION - 30 pts

0,5x14 = 7 pts	<p>2.1.1 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le groupe de boissons auquel appartient chaque boisson ou marque commerciale.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Boisson ou marque commerciale</th> <th>Groupe</th> <th>Boisson ou marque commerciale</th> <th>Groupe</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ambassadeur</td> <td>3</td> <td>Wild Turkey</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Ricard</td> <td>5</td> <td>Kirsch vieux Miclo</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Bombay Sapphire</td> <td>5</td> <td>Chartreuse jaune</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Heineken</td> <td>2</td> <td>Crème de pêche Giffard</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Sprite</td> <td>1</td> <td>Perrier</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Suze</td> <td>5</td> <td>Bourgogne Aligoté</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Calvados Busnel</td> <td>4</td> <td>Carpano Rosso</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>	Boisson ou marque commerciale	Groupe	Boisson ou marque commerciale	Groupe	Ambassadeur	3	Wild Turkey	5	Ricard	5	Kirsch vieux Miclo	4	Bombay Sapphire	5	Chartreuse jaune	4	Heineken	2	Crème de pêche Giffard	3	Sprite	1	Perrier	1	Suze	5	Bourgogne Aligoté	2	Calvados Busnel	4	Carpano Rosso	3
Boisson ou marque commerciale	Groupe	Boisson ou marque commerciale	Groupe																														
Ambassadeur	3	Wild Turkey	5																														
Ricard	5	Kirsch vieux Miclo	4																														
Bombay Sapphire	5	Chartreuse jaune	4																														
Heineken	2	Crème de pêche Giffard	3																														
Sprite	1	Perrier	1																														
Suze	5	Bourgogne Aligoté	2																														
Calvados Busnel	4	Carpano Rosso	3																														
1x7 = 7 pts	<p>2.1.2 Citer les sept catégories de boissons non alcoolisées devant être présentées à la vue du client. (Pas de marque commerciale).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jus de fruits • Sodas • Sirops • Boissons gazéifiées aux jus de fruits • Limonade • Eaux de sources gazeuses ou non • Eaux minérales gazeuses ou non 																																

1x5 = 5 pts	<p>2.1.3 Citer cinq boissons pilotes dont les tarifs doivent être affichés de manière lisible et visible depuis l'extérieur d'un bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Café expresso</i> • <i>Soda</i> • <i>½ bière pression</i> • <i>Apéritif anisé</i> • <i>Jus de fruit</i> • <i>Bière bouteille</i> • <i>Eau minérale (plate ou gazeuse)</i> 																					
1x6 = 6 pts	<p>2.1.4 Cocher la case adéquate pour chacune des affirmations ci-dessous.</p> <table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">Vrai</th> <th style="width: 10%; text-align: center;">Faux</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>L'affichage du panneau de licence n'est pas obligatoire.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>L'étalage de huit boissons sans alcool est obligatoire.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>La possession des mesures en étain suivantes est obligatoire : 1cl, 2cl, 5cl, 10cl, 20cl, 50cl, 100cl.</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Un mineur de moins de seize ans n'a pas besoin d'être accompagné d'un adulte pour consommer dans un débit de boissons.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>La dimension des lettres et des chiffres de l'affichage extérieur doit être de 1,5 cm.</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Un débit de boissons à emporter qui possède la petite licence peut servir des boissons du troisième groupe.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		Vrai	Faux	L'affichage du panneau de licence n'est pas obligatoire.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	L'étalage de huit boissons sans alcool est obligatoire.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	La possession des mesures en étain suivantes est obligatoire : 1cl, 2cl, 5cl, 10cl, 20cl, 50cl, 100cl.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Un mineur de moins de seize ans n'a pas besoin d'être accompagné d'un adulte pour consommer dans un débit de boissons.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	La dimension des lettres et des chiffres de l'affichage extérieur doit être de 1,5 cm.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Un débit de boissons à emporter qui possède la petite licence peut servir des boissons du troisième groupe.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Vrai	Faux																				
L'affichage du panneau de licence n'est pas obligatoire.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																				
L'étalage de huit boissons sans alcool est obligatoire.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																				
La possession des mesures en étain suivantes est obligatoire : 1cl, 2cl, 5cl, 10cl, 20cl, 50cl, 100cl.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																				
Un mineur de moins de seize ans n'a pas besoin d'être accompagné d'un adulte pour consommer dans un débit de boissons.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																				
La dimension des lettres et des chiffres de l'affichage extérieur doit être de 1,5 cm.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																				
Un débit de boissons à emporter qui possède la petite licence peut servir des boissons du troisième groupe.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																				
1x3 = 3 pts	<p>2.1.5 Citer trois catégories de personnes qui ne peuvent pas exercer la profession de débitant de boissons.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Mineurs</i> • <i>Personne avec incapacité temporaire ou permanente (condamnations pour crimes)</i> • <i>Personnes qui ne possèdent pas le permis d'exploitation</i> • <i>Majeurs sous tutelle</i> • <i>Étrangers hors CEE</i> 																					
1x2 = 2 pts	<p>2.1.6 Définir les termes juridiques ci-dessous.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incapacité temporaire : : <i>Frappe toute personne condamnée à 1 mois de prison ou moins pour vol, escroquerie, recel, etc. (incapacité de cinq années).</i> • Incapacité permanente : <i>Frappe toute personne condamnée pour crime de droit commun, proxénétisme, etc. (incapacité perpétuelle).</i> 																					

2.2 GESTION APPLIQUÉE - 14 pts

8 pts
(suivant
détail)

2.2.1 Compléter la fiche technique ci-dessous. (Arrondir les calculs à trois chiffres après la virgule et présenter le prix de vente TTC, service compris, au demi euro supérieur).

FICHE TECHNIQUE DE BAR				
Nom du cocktail : Cosmopolitan			Mode d'élaboration : Shaker	
Recette : 7 cl			Verre : Verre à cocktail	
Liquides	Dose en cl	Conditionnement	Coût d'achat HT	Coût par dose
Jus de canberry	0,5	100 cl	2,60	0,026 (0,5 pt) 0,013
Jus de citron vert	1	100 cl	2,00	0,020 (0,5 pt) 0,020
Cointreau	2	70 cl	14,94	0,213 (0,5 pt) 0,426
Vodka	3,5	70 cl	10,46	0,149 (0,5 pt) 0,522
Décoration : Zeste de citron vert			0,10	0,10
			Coût d'achat total HT	(1 pt) 1,081
			Coefficient multiplicateur	5
			Prix de vente HT HS	(1 pt) 5,405
			Service 10%	(1 pt) 0,541
			Prix de vente HT SC	(1 pt) 5,946
			TVA à 20 %	(1 pt) 1,189
			Prix de vente TTC SC	(1 pt) 7,50

6 pts (1 pt par ligne exacte)

2.2.2 À l'aide des informations suivantes, compléter la fiche de stock ci-dessous. Utiliser la méthode du coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée. (Arrondir à deux chiffres après la virgule).

Fiche de stock : Jack Daniel's - Méthode : Coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée
Fournisseur : France Spiritueux

Date	Entrées		Sorties		Stock	
	Q	PU HT Montant	Q	PU HT Montant	Q	PU HT Montant
01/01					15	14,81 222,15
03/01	8	13,78 110,24			23	14,45 332,39
04/01			8	14,45 115,60	15	14,45 216,75
06/01			7	14,45 101,15	8	14,45 115,60
07/01	13	14,09 183,17			21	14,23 298,77
15/01			5	14,23 71,15	16	14,23 227,68

2.3 COMMUNICATION - 10 pts

1x4 =
4 pts

2.3.1 Quatre cocktail seront proposés à la carte du bar éphémère. Proposer, pour chacun, un argumentaire de vente dans le tableau ci-dessous.

Cocktail	Argumentaire de vente
<i>Pussy foot</i>	<i>Cocktail énergisant et fruité, non alcoolisé, parfait pour une journée sportive.</i>
<i>Bellini</i>	<i>Alliance de la pêche et du champagne, ce cocktail doux et fruité est parfait pour un apéritif élégant et raffiné.</i>
<i>Caïpirihna</i>	<i>Mélange frais et acidulé permettant de découvrir la cachaça.</i>
<i>Formule 3</i>	<i>Le parfait équilibre entre amer et acidulé de ce cocktail fera pétiller votre soirée.</i>

1x2 =
2 pts

2.3.2 Citer deux moyens ou actions de communication permettant d'attirer la clientèle de l'hôtel vers ce bar éphémère.

- *Retransmission d'épreuves sportives sur écran géant*
- *Décoration avec drapeaux, ballons, raquettes, maillots de foot, ou autre, etc.*
- *Fausse pelouse au sol, ou sable, etc.*
- *Décoration des cocktails avec divers drapeaux ou sticks multicolores, etc.*
- *Tenue du personnel différente (exemple, polo blanc, pantalon de toile, etc.)*

1x4 =
4 pts

2.3.3 Proposer quatre idées de décoration et d'animation pour le bar éphémère « Jeux Olympiques d'été ».

- *Flyers sur table du bar, au restaurant ou encore dans les chambres, etc.*
- *Affichage dans les ascenseurs, à la réception, etc.*
- *Mise en ligne sur le site internet de l'établissement, etc.*