



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

**Ce document a été mis en ligne 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.

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 23 pages numérotées 1 à 23.

Page 1 : Page de garde
Page 2 : Mise en situation
Pages 3 à 23 : ... Annexes 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	MCBARE21403
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Session 2014	Page 1/23
Unité : U2	Durée : 3 h	Coef. : 3

SUJET
« FIZZ’N COBBLER BAR »

Vous êtes barman au « Fizz’n Cobbler Bar » situé dans un hôtel quatre étoiles du huitième arrondissement de Paris.

À l’occasion de la création d’un bar éphémère pour la période des Jeux Olympiques d’été, le chef barman vous demande de former deux stagiaires de bar présents dans l’équipe.

Vous passez en revue, sous forme d’évaluation écrite, les différents produits et cocktails devant composer la carte de ce bar éphémère, ainsi que les techniques d’élaboration des mélanges, sans oublier la gestion et la législation.

Vous devrez également travailler à l’agencement du bar et à l’approche publicitaire de ce projet avec les stagiaires dont vous avez la responsabilité.

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

1.1. CONNAISSANCE DES BOISSONS

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

Marques commerciales de rhum :

Père Abat - Bailly - Barbancourt - Savana - La Mauny - Wayne & Nephew - Mount Gay Eclipse - Damoiseau - Appleton Estate - Bologne - Charrette - Trois Rivières

Origine	Marques commerciales
La Barbade	
La Martinique	
La Guadeloupe	
La Réunion	
Haïti	
La Jamaïque	

1.1.2. Définir les termes suivants.

- « Grappe blanche » :
-
- « Vesou » :
-
- « Pulque » :
-
- « Tequila mixto » :
-

1.1.3. Compléter la fiche produit ci-dessous.

Scotch whisky de malt écossais	
Définition	
Situation géographique (Citer quatre régions)	<ul style="list-style-type: none"> • • • •
Élaboration (Expliquer les différentes étapes)	Maltage :
	Brassage :
	Fermentation :
	Distillation :
	Vieillessement :
Citer six marques commerciales	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">• <li style="width: 50%;">• <li style="width: 50%;">• <li style="width: 50%;">• <li style="width: 50%;">• <li style="width: 50%;">•

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)	
France	
États-Unis (USA)	
Irlande	
Canada	
Japon	

1.1.5. Quelles sont les spécificités des gins suivants ?

- « Yellow gin » :
-
- « Sloe gin » :
-
- « Old Tom gin » :
-
- « Plymouth gin » :
-

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

- Je suis produite dans l'Isère :
- Originaires d'Autriche, je suis proposée sous trois degrés alcooliques différents :
- Je suis produite en Californie :
- Je suis française et produite à partir de raisin :

• Originaire de Pologne, je suis liquoreuse, parfumée aux épices et au miel :

• Originaire de Pologne, je contiens des paillettes d'or :

1.1.7. Quels sont les six terroirs du vignoble de Cognac ?

-
-
-
-
-
-

1.1.8. Définir les termes suivants :

• « Torula » :

• « Part des anges » :

• « Bonne chauffe » :

• « Merrains » :

1.1.9. Répondre aux questions suivantes relatives à la « Blanche d'Armagnac ».

• Année d'obtention de l'AOC ?

• Citer deux cépages.

• Durée de vieillissement ?

1.1.10. Cocher la case adéquate pour chacune des affirmations ci-dessous.

	Vrai	Faux
Le « Calvados Pays d’Auge » a obtenu l’AOC en 1942.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le « Calvados Domfrontais » est distillé en alambic à colonne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il existe une catégorie de pomme « douce acide ».	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le jus de poire fermenté se nomme « poiré ».	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.1.11. Dans la liste suivante, souligner les quatre marques commerciales de calvados.

Dupeyron - Busnel - Dupont - Augier - Huet - Drouin

1.1.12. Compléter le tableau ci-dessous.

Marque commerciale	Département français ou pays d’origine	Produit(s) de base
Drambuie		
Southern Comfort		
Kamok		
Chambord		
St-Germain		

1.1.13. Relier chaque cuvée de prestige à sa maison de champagne.

- | | | | |
|---------------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|
| Comtes de champagne | <input type="radio"/> | Pommery | <input type="radio"/> |
| Cristal | <input type="radio"/> | Laurent-Perrier | <input type="radio"/> |
| Dom Pérignon | <input type="radio"/> | Louis Roederer | <input type="radio"/> |
| La Grande Dame | <input type="radio"/> | Veuve Clicquot | <input type="radio"/> |
| Grand Siècle | <input type="radio"/> | Moët & Chandon | <input type="radio"/> |
| Cuvée Louise | <input type="radio"/> | Taittinger | <input type="radio"/> |

1.1.14. Dans le tableau ci-dessous, indiquer trois marques commerciales pour chacune des familles.

Anisés	Bitters	Gentianes
•	•	•
•	•	•
•	•	•
Quinquinas	Vermouths	VDL étrangers
•	•	•
•	•	•
•	•	•

1.1.15. Indiquer le VDL produit dans chacune des régions ci-dessous.

- Gascogne :
- Champagne :
- Franche-Comté :

1.1.16. Indiquer le type de fermentation mis en œuvre pour chacune des bières ci-dessous.

- « Lagers » :
- « Blanches » :
- « Stouts » :
- « Lambics » :

1.1.17. Quelle est la composition des boissons suivantes ?

- « Panaché » :
- « Monaco » :
- « Tango » :

1.1.18. Quelle est la catégorie de chacune des marques de BRSA suivantes ?

- « Pepsi » :
- « 7Up » :
- « Gini » :
- « Canada Dry » :

1.1.19. Dans le tableau ci-dessous, citer deux eaux minérales ou deux eaux de source par département ou pays d'origine.

Allier	Haut-Rhin	Puy-de-Dôme	Vosges	Belgique

1.1.20. Quelle est la substance jaune contenue dans les cônes de houblon ?

.....

1.1.21. Quel nom donne-t-on à une purée de fruits additionnée d'eau et de sucre ?

.....

1.1.22. Quelle est la base du sirop d'orgeat ?

.....

1.1.23. Quel fruit parfume le thé « Earl Grey » ?

.....

1.1.24. Quel est le nom de la méthode de cueillette sélective du café à la main ?

.....

1.1.25. Quel est le nom du fruit du cacaoyer ?

.....

1.1.26. Comment nomme-t-on les eaux-de-vie de marc italiennes ?

.....

1.1.27. Quelle eau-de-vie produit-on au Chili ?

.....

1.2. RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

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">•••
Vodka	<ul style="list-style-type: none">•••
Whisky	<ul style="list-style-type: none">•••
Rhum	<ul style="list-style-type: none">•••

1.2.2. Définir les familles de cocktails suivantes.

• « Sour » :

.....

.....

• « Julep » :

.....

.....

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

• •

•

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

Commande 1 : God mother - Dubonnet cocktail - Bellini

1. 2.

3.

Commande 2 : B and B - Garibaldi - Orange blossom

1. 2.

3.

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

• « Sweet » :

• « Sour » :

• « Strong » :

1.2.6. Préciser les variantes du « Dry Martini ».

• « Black pearl » :

.....

• « Dirty Martini » :

.....

• « Gibson » :

.....

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 style="text-align: center;"><u>SINGAPORE SLING</u></p> <p>Directement dans un tumbler sans glace, verser :</p> <p style="padding-left: 40px;">2/10 de jus de citron 4/10 de cherry brandy 3/10 de gin</p> <p>Compléter de Tonic et décorer d'une ½ tranche de citron</p>	
<p style="text-align: center;"><u>BRONX</u></p> <p>Dans un shaker, verser :</p> <p style="padding-left: 40px;">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</p> <p>Frapper et verser dans un tumbler Sans décoration</p>	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

1.2.8. Compléter le tableau ci-dessous et pages suivantes.

Cocktail	Composition en cl	Mode d'élaboration	Verrerie
Grasshopper			
Paradise			
Tampico			
Rose			
Tequila sunrise			

Cocktail	Composition en cl	Mode d'élaboration	Verrerie
Jack rose			
Florida			
Gimlet			
Margarita			
Barbottage			

Cocktail	Composition en cl	Mode d'élaboration	Verrerie
Pink lady			
Stinger			

1.3. AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

1.3.1. Décrire et indiquer le mode d'utilisation des équipements de bar suivants.

- Cuillère à mélange :

.....

- Pilon :

.....

1.3.2. Traduire les termes professionnels ci-dessous.

- « Pourer » :

- « Strainer » :

- « Twist » :

- « Jigger » :

- « Nutmeg grater » :

- « Crushed ice » :

1.3.3. Que signifie le terme « barista » ?

.....

.....

.....

1.3.4. Définir les types de bars suivants.

- Bar américain :

.....

- Bar à vins :

.....

- Pub :

.....

1.3.5. Relier chacune des boissons à son verre de service.

- | | | |
|-------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Bourbon sur glace | <input type="radio"/> | Verre à dégustation |
| Gin fizz | <input type="radio"/> | Verre à cocktail |
| Sherry | <input type="radio"/> | Shooter |
| Kir royal | <input type="radio"/> | Verre à porto |
| B52 | <input type="radio"/> | Flûte |
| Pink gin | <input type="radio"/> | Tumbler |
| Alexander | <input type="radio"/> | Double verre à cocktail |
| Eau-de-vie de framboise | <input type="radio"/> | Old fashioned |

1.3.6. Expliquer les différences entre « working flair » et « exhibition flair ».

- « Working flair » :
- « Exhibition flair » :

1.3.7. Citer six ingrédients indispensables sur l'autel du bar.

-
-
-
-
-
-

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Canopé

PARTIE II

« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

2.1 LÉGISLATION

2.1.1 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le groupe de boissons auquel appartient chaque boisson ou marque commerciale.

Boisson ou marque commerciale	Groupe	Boisson ou marque commerciale	Groupe
Ambassadeur		Wild Turkey	
Ricard		Kirsch vieux Miclo	
Bombay Sapphire		Chartreuse jaune	
Heineken		Crème de pêche Giffard	
Sprite		Perrier	
Suze		Bourgogne Aligoté	
Calvados Busnel		Carpano Rosso	

2.1.2 Citer les sept catégories de boissons non alcoolisées devant être présentées à la vue du client. (Ne pas citer de marque commerciale).

-
-
-
-
-
-
-

2.1.3 Citer cinq boissons pilotes dont les tarifs doivent être affichés de manière lisible et visible depuis l'extérieur d'un bar.

-
-
-
-
-

2.1.4 Cocher la case adéquate pour chacune des affirmations ci-dessous.

	Vrai	Faux
L'affichage du panonceau de licence n'est pas obligatoire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'étalage de huit boissons sans alcool est obligatoire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La possession des mesures en étain suivantes est obligatoire : 1cl, 2cl, 5cl, 10cl, 20cl, 50cl, 100cl.	<input 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 type="checkbox"/>
La dimension des lettres et des chiffres de l'affichage extérieur doit être de 1,5 cm.	<input 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 type="checkbox"/>

2.1.5 Citer trois catégories de personnes qui ne peuvent pas exercer la profession de débitant de boissons.

-
-
-

2.1.6 Définir les termes juridiques ci-dessous.

- Incapacité temporaire :
- Incapacité permanente :

2.2 GESTION APPLIQUÉE

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 cl HT	Coût par dose
Jus de canberry	0,5	100 cl	2,60		
Jus de citron vert	1	100 cl	2,00		
Cointreau	2	70 cl	14,94		
Vodka	3,5	70 cl	10,46		
Décoration : Zeste de citron vert				0,10	0,10
			Coût d'achat total HT		
			Coefficient multiplicateur		5
			Prix de vente HT HS		
			Service 10%		
			Prix de vente HT SC		
			TVA à 20 %		
			Prix de vente TTC SC		

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).

Jack Daniel's - 70cl					
Entrées au PU HT			Sorties		
Stock Initial au 01/01	15	à 14,81 €	Le 04/01	8	
Le 03/01	8	à 13,78 €	Le 06/01	7	
Le 07/01	13	à 14,09 €	Le 15/01	5	

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

2.3 COMMUNICATION

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

Cocktail	Argumentaire de vente
Pussy foot	
Bellini	
Caïpirihna	
Formule 3	

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

-
-

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

-
-
-
-

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé