



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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.

Le sujet se compose de 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6.
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.

SUJET

TRAVAUX DE MISE EN PLACE

Ils seront réalisés en CCF durant l'année et évalués
en situation réelle ou simulée. Avec un commis

PRISE DE COMMANDE ET ARGUMENTATION COMMERCIALE (Sous-épreuve U12 : Dégustation, vente, commercialisation)

L'argumentation commerciale soit d'une carte fournie par le centre d'examen
et mise à disposition des candidats, soit d'un document élaboré et fourni par le candidat.
(Cette carte donnera la possibilité au candidat de mettre en avant les cocktails qu'il aura créés, afin
de les proposer tant au client Français, qu'à un client Anglophone)

Pour l'environnement géographique et culturel suivre les situations
données en annexe 1.

CREATION et REALISATION DE COCKTAILS (Sous-épreuve U11 : Pratique)

Un bar complet est mis à disposition des candidats, comprenant, produits (liste minimum
en annexe 4), matériel et verrerie indispensables à la réalisation des cocktails tant
classiques. (Référence coupe Scott) que création.

A une table voisine, création sur fiche techniques fournies (annexe 2)
De deux cocktails

Réalisation de ces deux cocktails ainsi que trois autres classiques tirés au sort (un en
direct, un au shaker et un au verre à mélanges) devant jury.

Annexe 3

DEGUSTATION

(Sous-épreuve U12 : Dégustation, vente, commercialisation)

Dégustation après réalisation de l'un des cocktails classiques réalisés.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	SUJET	Code : 450 334 03	Session 2015
EPREUVE E1 : Epreuve pratique professionnelle		Coef. : 3	Durée : 35 minutes	Page 1 / 6
Sous-épreuve U11 : Pratique		Coef. : 2	Durée : 45 minutes	
Sous-épreuve U12 : Dégustation, vente, commercialisation				

ANNEXE 1 : ENVIRONNEMENT GEO CULTUREL

Mises en situation.

- 1 Nous sommes de passage et aimerions dîner dans un grand restaurant Toulousain. Pouvez-vous nous conseiller ?**
- 2 Nous aimerions visiter la région. Que peut-on visiter ?**
- 3 Nous avons rendez-vous place du Capitole. Comment y va-t-on ?**
- 4 Nous aimerions aller au cinéma. Qu'y a-t-il à l'affiche en ce moment ?
Que nous conseillez-vous et ou devons nous aller ?**
- 5 Nous souhaiterions aller au théâtre ce soir. Pouvez-vous nous conseiller et nous réserver des places ?**
- 6 Fans de football, nous supportons l'équipe du Toulouse F C. Y-a-t-il un match de prévu, quand et à quel prix ?**
- 7 Nous aimerions voir un spectacle de cabaret. Pouvez-vous nous réserver deux places et à quel prix ?**
- 8 Est-il possible de visiter un vignoble dans le coin ?**
- 9 Il pleut et c'est un temps pour visiter un musée. Lequel nous conseillez-vous et comment peut-on y aller ?**
- 10 Sommes-nous loin de la mer ? Quelle est la station balnéaire la plus proche ?**
- 11 Ou se trouve la station de Bus, Métro, Taxi la plus proche ?
Comment puis-je aller place Wilson ?**
- 12 Comment puis-je aller au plus vite à la gare SNCF ?**
- 13 Nous aimerions visiter la ville en bateau. Est-ce possible et à quel prix ?**
- 14 C'est notre anniversaire et nous voudrions aller dîner au restaurant. Pouvez-vous nous conseiller ?**
- 15 Nous avons rendez-vous à Mazamet, pouvez-vous nous réserver un hôtel et nous expliquer la route ?**

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	SUJET	Code : 450 334 03	Session 2015
EPREUVE E1 : Epreuve pratique professionnelle Sous-épreuve U11 : Pratique Sous-épreuve U12 : Dégustation, vente, commercialisation		Coef. : 3 Coef. : 2	Durée : 35 minutes Durée : 45 minutes	Page 2 / 6

ANNEXE 2

FICHE TECHNIQUE DU COCKTAIL :					N°1
CATEGORIE		FAMILLE		VOLUME	
INGREDIENTS / COÛT MATIERE					PHOTO
INGREDIENTS	Q	P.U.H.T	TOTAL		
TOTAL					
DECORATION :			VERRERIE :		
ANALYSE SENSORIELLE			MATERIEL		
COULEUR :			ELABORATION :		
ODEUR :			Technique :		
SAVEUR :					
ARGUMENTAIRE DE VENTE					

FICHE TECHNIQUE DU COCKTAIL :					N°2
CATEGORIE		FAMILLE		VOLUME	
INGREDIENTS / COÛT MATIERE					PHOTO
INGREDIENTS	Q	P.U.H.T	TOTAL		
TOTAL					
DECORATION :			VERRERIE :		
ANALYSE SENSORIELLE			MATERIEL		
COULEUR :			ELABORATION :		
ODEUR :			Technique :		
SAVEUR :					
ARGUMENTAIRE DE VENTE					

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	SUJET	Code : 450 334 03	Session 2015
EPREUVE E1 : Epreuve pratique professionnelle Sous-épreuve U11 : Pratique Sous-épreuve U12 : Dégustation, vente, commercialisation		Coef. : 3 Coef. : 2	Durée : 35 minutes Durée : 45 minutes	Page 3 / 6

ANNEXE 3 : TIRAGE AU SORT

Cocktails en DIRECT	Cocktails au VAM	Cocktails au SHAKER
B AND B	BANANA BLISS	ALEXANDER
BLACK RUSSIAN	DRY MARTINI	BACARDI
BOURBON OLD FASHIONED	DUBONNET COCKTAIL	BALALAIKA
GOD FATHER	GIMLET	BLUE LAGOON
GOD MOTHER	MANHATTAN	BRONX
RUSTY NAIL	ROB ROY	DAIQUIRI
AMERICANO	ROSE	GRASSHOPPER
BELLINI		JACK ROSE
CHAMPAGNE COCKTAIL		MARGARITA
GARIBALDI		ORANGE BLOSSOM
HARVEY WALLBANGER		PARADISE
SALTY DOG		PINK LADY
SCREWDRIVER		PORTO FLIP

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	SUJET	Code : 450 334 03	Session 2015
EPREUVE E1 : Epreuve pratique professionnelle Sous-épreuve U11 : Pratique Sous-épreuve U12 : Dégustation, vente, commercialisation		Coef. : 3 Coef. : 2	Durée : 35 minutes Durée : 45 minutes	Page 4 / 6

TAMPICO		RED LION
TEQUILA SUNRISE		SCOTCH SOUR
TOM COLLIN'S		SIDE CAR
BLOODY MARY		STNGER
MOJITO		WHITE LADY
NEGRONI		BARBOTTAGE
MACCA		BRANDY EGG NOGG
PLANTER'S PUNCH		FLORIDA
		GIN FIZZ
		PICK ME UP
		PINA COLADA
		PINEAU COLADA
		PUSSY FOOT
		SINGAPORE SLING

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	SUJET	Code : 450 334 03	Session 2015
EPREUVE E1 : Epreuve pratique professionnelle Sous-épreuve U11 : Pratique Sous-épreuve U12 : Dégustation, vente, commercialisation		Coef. : 3 Coef. : 2	Durée : 35 minutes Durée : 45 minutes	Page 5 / 6

ANNEXE 4 : CREATION DE COCKTAILS

Liste des produits mis à disposition

<u>Produits non alcoolisés:</u>	Pamplemousse orange Pêche Citron vert Abricot Goyave Lait coco Tonic Crème fraîche	Tomate Citron jaune Raisin Papaye Sirops (suivant produits du centre) Limonade	banane Multifruits Ananas Cramberry Soda Lait
<u>Produits alcoolisés</u>	Curaçao Bleu Grand Marnier Malibu Bacardi Ricard Bailay's Cointreau Crème cassis Jet 31 Vodka Sherry brandy Scotch whisky Izzara J et V Bourbon Kirsh Pisang ambon	Bénédictine Calvados Cidre Calhua Porto Crème de pêche Vermouth blanc Drambuie Curaçao orange Vermouth rouge Champagne Rye whisky Cognac VSOP Dubonnet Amaretto	Pernod Ron Cubain Chartreuse Jaune Pineau blanc Jet 27 gin Rhum AOC Crème d'abricot Cacao Brun Téquila Marasquin Soho Crème banane Campari Passoa

Et autres produits disponibles du centre d'examens...

La corbeille de fruits en vue des décorations :

Kumkwatt	Caramboles	Citrons verts	Citrons jaunes
Oranges	Kiwis	Ananas	Pomme Grany
Poires	Abricots	Fraises	Mangues
Raisin noir	Groseilles	Framboises	Bananes
Menthe fraîche			

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	SUJET	Code : 450 334 03	Session 2015
EPREUVE E1 : Epreuve pratique professionnelle Sous-épreuve U11 : Pratique Sous-épreuve U12 : Dégustation, vente, commercialisation		Coef. : 3 Coef. : 2	Durée : 35 minutes Durée : 45 minutes	Page 6 / 6