



**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 :<br>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 :<br>450 334 03                     | Session 2015 |
| EPREUVE E1 : Epreuve pratique professionnelle<br>Sous-épreuve U11 : Pratique<br>Sous-épreuve U12 : Dégustation, vente, commercialisation |        | Coef. : 3<br>Coef. : 2 | Durée : 35 minutes<br>Durée : 45 minutes | Page 2 / 6   |

**ANNEXE 2**

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

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

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

## ANNEXE 4 : CREATION DE COCKTAILS

### Liste des produits mis à disposition

|                                 |   |   |   |
|---------------------------------|---|---|---|
| <u>Produits non alcoolisés:</u> | Pamplemousse orange<br>Pêche<br>Citron vert<br>Abricot<br>Goyave<br>Lait coco<br>Tonic<br>Crème fraîche   | Tomate<br>Citron jaune<br>Raisin<br>Papaye<br>Sirops (suivant produits du centre )<br>Limonade  | banane<br>Multifruits<br>Ananas<br>Cramberry<br>Soda<br>Lait  |
| <u>Produits alcoolisés</u>      | Curaçao Bleu<br>Grand Marnier<br>Malibu<br>Bacardi<br>Ricard<br>Bailay's<br>Cointreau<br>Crème cassis<br>Jet 31<br>Vodka<br>Sherry brandy<br>Scotch whisky<br>Izzara J et V<br>Bourbon<br>Kirsh<br>Pisang ambon | Bénédictine<br>Calvados<br>Cidre<br>Calhua<br>Porto<br>Crème de pêche<br>Vermouth blanc<br>Drambuie<br>Curaçao orange<br>Vermouth rouge<br>Champagne<br>Rye whisky<br>Cognac VSOP<br>Dubonnet<br>Amaretto | Pernod<br>Ron Cubain<br>Chartreuse Jaune<br>Pineau blanc<br>Jet 27<br>gin<br>Rhum AOC<br>Crème d'abricot<br>Cacao Brun<br>Téquila<br>Marasquin<br>Soho<br>Crème banane<br>Campari<br>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 :<br>450 334 03                     | Session 2015 |
| EPREUVE E1 : Epreuve pratique professionnelle<br>Sous-épreuve U11 : Pratique<br>Sous-épreuve U12 : Dégustation, vente, commercialisation |        | Coef. : 3<br>Coef. : 2 | Durée : 35 minutes<br>Durée : 45 minutes | Page 6 / 6   |