



**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.

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGE

Dans le cadre de la 8^e coupe du Monde du rugby à 15 qui se tiendra en Angleterre et au Pays de Galles du 18 septembre au 31 octobre 2015, la société Française « BLUE VISION » a été retenue pour assurer le service et l'organisation des prestations dans le carré VIP.

Vous avez été recruté en tant que chef barman pour assurer :

- 1^e dossier : L'organisation et l'implantation des locaux
- 2^e dossier : La conception des supports de vente
- 3^e dossier : Le recrutement et la formation du personnel
- 4^e dossier : L'animation et la décoration des points de distribution

Ces 5 bars porteront sur les thèmes suivant :

- Bar à cocktails
- Bars à vins
- Bar à bière
- Bars à hot drink et soft drink
- Bar « énergétique »

Ils seront ouverts de 18h à 2 h du matin et ce, tous les jours de la semaine durant la compétition et devront représenter les cinq continents présents.

L'accès de ceux-ci sera réservé à la presse et aux personnalités internationales, mais aussi aux joueurs ainsi qu'à leur staff.

Question 1.1 : (5 points)

1/ En tenant compte de l'espace proposé en annexe 1, vous devez organiser l'agencement du Tivoli bar à cocktails en prenant en compte les paramètres suivant :

600 personnes attendues de 18h à 2h du matin dont 1 pic de fréquentation de 400 personnes entre 19h et 21h

Matériel disponible :

Éléments de bar mobile de 2 m pouvant être assemblés
Banquettes
Manges debout
Table basses
Tabourets hauts

Echelle 1cm = 4m

CORRIGÉ

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2015	CORRIGE	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 1 / 10

Corrigé :

Le plan d'implantation est donné en annexe 1 – page 10/10 - à titre indicatif.

Longueur du bar mobile :

- 2 modules bar de 10m à répartir de façon rationnelle sur le plan en tenant compte :
- des issues de secours
- des zones d'entrée et de sortie de la salle
- d'une bonne visibilité des bars

- l'office et les réserves pourront être implantés à l'extérieur de la structure bar à cocktails
- des flux de circulation de la clientèle
- l'usage et l'utilisation des mange-debout semblent préférables à la mise en œuvre de tables basses et banquettes (flux de clientèle important)

Question 2.1 : (20 points)

Vous réalisez une proposition pour les cinq cartes de bar comme suit :

Bar à cocktails : 10 références parmi les classiques (référence IBA et ABF)

Bar à bières : 10 références des cinq continents (les 5 continents doivent être représentés)

Bar à vins : 6 références servies exclusivement au verre (dont 1 vin effervescent)

Bar à Hot Drink et soft : 8 références pour les premiers et 8 pour les B.R.S.A.

Bar « énergétique » : 4 références en tenant compte qu'il s'agit d'une compétition sportive.

COCKTAILS	
Noms	Ingrédients principaux (<i>uniquement, pas de quantité</i>)

BIERES DU MONDE (se rapportant à la manifestation et classées par pays)			
APPELLATIONS (couleur et type)	PAYS	APPELLATIONS (couleur et type)	PAYS

BAR A VINS (uniquement servis au verre 12 cl)

APPELLATIONS	COULEUR	PAYS D'ORIGINE

Correction laissée à l'appréciation
du correcteur

HOT DRINK	SOFT DRINK
APPELLATIONS (+ 2 Ingrédients et/ou deux produits d'accompagnement)	APPELLATIONS

Correction laissée à l'appréciation
du correcteur




**BAR
« ENERGETIQUE – DIÉTÉTIQUE – VITAMINÉ »**

BOISSONS	Ingrédient principal

Correction laissée à l'appréciation
du correcteur

Question 2.2 : (5 points)

Pour anticiper le jour de la finale (et ce quelques soit les équipes en présence), votre direction vous demande de concevoir une fiche cocktail qui sera le produit « phare » de cette journée :

NOM DU COCKTAIL : SINGAPORE SLING				
Catégorie : (entourer la bonne réponse)			Mode d'élaboration (entourer la bonne réponse)	
short drink	long drink	fancy drink	Direct au verre	Verre à mélange
Before dinner	After dinner	Shaker	Blender	
COMPOSITION DU COCKTAIL			VERRERIE UTILISÉE	
PRODUITS		QUANTITÉ		
JUS DE CITRON		1 cl		
CHERRY BRANDY		3cl		
GIN		3cl		
SODA (perrier)		5cl		
TOTAL :		12cl		
		COULEUR		
		NUANCE DE ROSE		
		NEZ		
		FRUITS A NOYAU 4 (cerise...) AGRUMES EPICES (Genièvre)		
		GOUT		
		MOYENNEMENT DOUX		
Argumentaire commercial		En tant que Fancy drink, il peut être bu le long de la journée Toute bonne réponse sera valorisée		

Question 2.3 : (15 points)

Proposez 3 cocktails classiques élaborés de trois façons différentes à l'aide des produits du panier ci-dessous.

- Cherry brandy
- Campari
- Scotch whisky
- Noilly Prat
- Jus de citron
- Suze
- Cointreau
- Eau de vie de Kirsch
- Soda
- Cerises eau de vie
- Citron
- Gin
- Martini rosso
- Grand Marnier
- Crème de cassis
- Champagne
- Concombre

DIRECT : MACCA	
Composition :	CL
Crème de cassis	1
Martini rosso	2
Noilly prat	2
gin	2
soda	5
Décors : zeste de citron	
Observations : stick	

VERRE A MELANGE : ROSE	
Composition :	CL
Noilly prat	4
Cherry brandy	1.5
Eau de vie de Kirsch	1.5
Décors : cerise à l'eau de vie	
Observations : VAC	

SHAKER : WHITE LADY	
Composition :	CL
Jus de citron	1
Cointreau	2
Gin	4
Décors : /	
Observations : VAC	

Question 3.1 : (10 points)

La direction vous demande d'établir une fiche de poste pour recruter deux barmans qui vous secondent :

FICHE DE POSTE BARMAN	
<p><u>Compétences essentielles :</u></p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p><u>Compétences secondaires :</u></p> <p>1</p> <p>2</p>	<p>Tâches quotidiennes à accomplir :</p> <p><u>Avant le service :</u></p> <p>-</p> <p>-</p> <p><u>Pendant le service</u></p> <p>-</p> <p>-</p> <p><u>Après le service</u></p> <p>-</p> <p>-</p>

Correction laissée à l'appréciation du correcteur

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Question 3.2 : (5 points)

Bien que la manifestation se déroule sur le territoire Britannique, vous rappelez à votre personnel les grands principes sur la publicité boissons alcoolisées en France (Loi Evin).

- Loi du 10 janvier 1991 dite loi EVIN qui a mis en œuvre une réglementation stricte sur la publicité en faveur de l'alcool
- Seuls les lieux de vente dont l'exploitant détient une licence peut faire de la publicité
- La publicité doit porter sur l'indication du degré d'alcool, de l'origine, de la dénomination, de la composition des modes de consommation, du nom et de l'adresse du fabricant
- A l'intérieur du lieu de vente, les affichettes ne doivent pas excéder 0.35 m2 et doivent porter le message sanitaire
- Le matériel, les objets et la vaisselle réservée au fonctionnement de l'établissement peut évoquer le nom de la boisson alcoolisée. Ces objets ne peuvent être vendus ni offerts à la clientèle
- La publicité sur les parasols ne peut comporter que le nom d'un producteur, d'un distributeur ou une marque de boissons alcoolisées, sans aucun slogan
- Les terrasses privées et entièrement fermées sont considérées comme un intérieur
- toute publicité sur la vente du tabac est interdite

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2015	CORRIGE	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 7 / 10

Question 3.3 : (15 points)

Dans le cadre de la formation du personnel, vous devez établir 3 fiches techniques sur les produits suivants :

COGNAC

Définition	Le cognac est l'eau de vie qui résulte de la double distillation des vins blancs secs de la région délimitée « COGNAC » Cette eau de vie doit vieillir dans des fûts de chêne durant au moins 30 mois
Région de production	Centre Ouest de la France sur les départements de la Charente, Charente-Maritime et une petite partie des Deux-Sèvres et de la Dordogne
Historique	La création du vignoble de Saintonge date de la fin du III ^{ème} siècle grâce à l'empereur Probus. Au XIII ^{ème} siècle, Le vignoble de Poitou produit des vins qui, transportés par des navires hollandais venant chercher le sel de la côte sont appréciés dans les pays bordés par la Mer du Nord. Au XVII ^{ème} siècle, apparaît dans la région, la double distillation qui va permettre au produit de voyager sous forme d'eau-de-vie inaltérable, qui, bien plus concentrée que le vin, est moins onéreuse à transporter. Au XIX ^{ème} siècle, on assiste à la naissance de nombreuses maisons de commerce qui prennent, au milieu du XIX ^e siècle, l'habitude d'expédier l'eau-de-vie en bouteilles et non plus en fûts. Vers 1875 apparaît en Charente le phylloxéra. Il va détruire la plus grande partie du vignoble. Dès 1936, le Cognac est reconnu comme Appellation d'Origine Contrôlée
Les crus	<ul style="list-style-type: none"> - Grande Champagne - Petite Champagne - Borderies - Fins bois - Bons bois - Bois ordinaires/bois communs
Cépages autorisés	<p>Les principaux : La folle blanche / l'ugni blanc / le colombar</p> <p>Les autres : Blanc ramé, meslier saint francois, sémillion, montils, jurancon blanc</p>
Différentes phases de l'élaboration dans l'ordre chronologique	<ol style="list-style-type: none"> 1) VENDANGES (Pressurage, Foulage) 2) FERMENTATION (48 à 72h) 3) DISTILLATION <ul style="list-style-type: none"> - Première distillation = BROUILLIS - Deuxième distillation = BONNE CHAUFFE 4) VIEILLISSEMENT 5) ASSEMBLAGES 6) REDUCTION DU DEGRE ALCOOLIQUE 7) MISE EN BOUTEILLE
Conditions pour avoir droit à l'appellation Cognac	<ul style="list-style-type: none"> - Provenir de la région délimitée - utiliser les cépages autorisés - subir une vinification réglementée - être distillé dans un alambic à repasse avant le 31 mars de l'année qui suit la récolte - être stocké dans des futs de chênes durant au moins 2 ans avant commercialisation - 40 ° minimum
Désignations de vieillissement	<p>V.S. (Very Special) ou *** (3 étoiles)... Compte 2 : les Cognacs dont l'eau-de-vie la plus jeune a au moins deux ans.</p> <p>V.S.O.P. (Very Superior Old Pale), Réserve... Compte 4 : les Cognacs dont l'eau-de-vie la plus jeune a au moins quatre ans.</p> <p>Napoléon, X.O, Hors d'âge... Compte 6 : les Cognacs dont l'eau-de-vie la plus jeune a au moins six ans</p>

CHAMPAGNE

Définition	<i>C'est un vin effervescent AOC de qualité.</i>
Région de production	<i>France ; centre-est ; région Champagne.</i>
Historique	<i>Vallée de la Marne. Côte des Blancs. Vignobles de l'Aube. Montagne de Reims. Côte des Bar. Côte de Sézanne (ou Sézannais)</i>
Cépages autorisés	<i>Pinot noir. Pinot meunier. Chardonnay.</i>
Elaboration	<i>- première fermentation des vins de base - Assemblage des vins de base (mariage en proportion variable chaque année, des vins de cépages, terroirs et millésimes différents) - deuxième fermentation en bouteille par adjonction de liqueur de tirage qui entraîne la prise de mousse. - Remuage sur pupitre et stockage sur pointes - Dégorgement et adjonction de liqueur de dosage, bouchage et habillage</i>
Différentes qualités	<i>En fonction du taux de sucre ajouté dans la liqueur de dosage celui-ci pourra être brut, dry, demi-sec ou sec.</i>
Insérer 5 marques différentes	<i>Mumm, Pommery, Veuve Clicquot, Gosset, Philipponnat, etc</i>

Question 4.1 : (5 points)

- Proposez 4 actions d'animation de votre bar que vous envisagez d'entreprendre à l'occasion de la soirée de la finale :

- Soirées à thème autour d'un produit : rhum, gin, whisky
- Soirées à thème autour d'une marque : rhum havana club, bacardi, gin Tanqueray, whisky
- Exposition sur le thème « coupe du monde de rugby », photos, objets, maillots
- Proposer une animation musicale en rapport avec le thème
- Proposer une décoration en rapport avec les pays finalistes
- Mettre en place une lumière spécifique
- Mettre en place d'une animation à base de FLAIR
- Liste non exhaustive

ESPACE BAR A COCKTAILS

