



**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.**

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM :		
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	Appréciation du correcteur		
	Note :		

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Ce sujet comporte **13** pages, numérotées de **1/13** à **13/13**

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire 99-186 du 16 novembre 1999.

Aucun document n'est autorisé.

## SUJET

### LE SUJET EST À RENDRE DANS SON INTÉGRALITÉ

Dans le cadre de la 8<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> dossier** : L'organisation et l'implantation des locaux (5 points)
- 2<sup>e</sup> dossier** : La conception des supports de vente (40 points)
- 3<sup>e</sup> dossier** : Le recrutement et la formation du personnel (30 points)
- 4<sup>e</sup> dossier** : L'animation et la décoration des points de distribution (5 points)

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.

A cette occasion, vous serez assisté de 2 barmen que vous allez recruter. Ces derniers devront être capables d'animer le bar de façon spectaculaire

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)</b>	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coeff. : 4</b>	<b>Page 1 / 13</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## **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

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)</b>	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coef. : 4</b>	<b>Page 2 / 13</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## **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 » : 6 références en tenant compte qu'il s'agit d'une compétition sportive.

### COCKTAILS

**Noms**

**Ingrédients principaux** (*uniquement, pas de quantité*)

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

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

<b>BAR</b> <b>« ENERGETIQUE – DIÉTÉTIQUE – VITAMINÉ »</b>	
<b>BOISSONS</b>	<b>Ingrédient principal</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## **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 :

<b>NOM DU COCKTAIL : SINGAPORE SLING</b>				
<b>Catégorie :</b> (entourer la bonne réponse)			<b>Mode d'élaboration</b> (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		
<b>TOTAL :</b>				
	ASPECT  ROBE NUANCES			
	INTENSITE  QUALITE CARACTERE			
	ACIDITE AMERTUME ALCOOL P.A.I			
Argumentaire commercial				

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## **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
- Gin
- Cointreau
- Eau de vie de kirsch
- Soda
- Cerise à l'eau de vie
- Suze
- Citron
- Martini rosso
- Grand Marnier
- Crème de cassis
- Champagne
- Concombre

Vous donnerez la composition et le dosage (dans l'ordre de réalisation) par rapport aux méthodes d'élaboration suivantes : direct, verre à mélange et shaker.

<b>DIRECT :</b>	
Composition :	CL
Décors :	

<b>VERRE A MELANGE :</b>	
Composition :	CL
Décors :	

<b>SHAKER :</b>	
Composition :	CL
Décors :	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## **Question 3.1 :** (10 points)

La direction vous demande d'établir une fiche de poste pour recruter deux barmans confirmés qui vous seconderont lors de cette manifestation :

### FICHE DE POSTE BARMAN

#### Compétences essentielles :

1

2

3

#### Compétences secondaires :

1

2

#### Tâches quotidiennes à accomplir :

##### Avant le service :

-

-

##### Pendant le service

-

-

##### Après le service

-

-

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**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).

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

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)</b>	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coef. : 4</b>	<b>Page 9 / 13</b>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### **Question 3.3 :** (15 points)

Dans le cadre de la formation du personnel, vous devez établir 2 fiches techniques sur les produits suivants :

#### COGNAC

COGNAC	
Définition	
Région de production	
Historique	
Les crus	
Cépages autorisés	
Différentes phases de l'élaboration dans l'ordre chronologique	
Conditions pour avoir droit à l'appellation Cognac	
Désignations de vieillissement	

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**CHAMPAGNE**

Définition	
Région de production	
Historique	
Cépages autorisés	
Différentes phases de l'élaboration dans l'ordre chronologique	
Différentes qualités	
5 Marques de Champagne différentes	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## **Question 4.1** : (5 points)

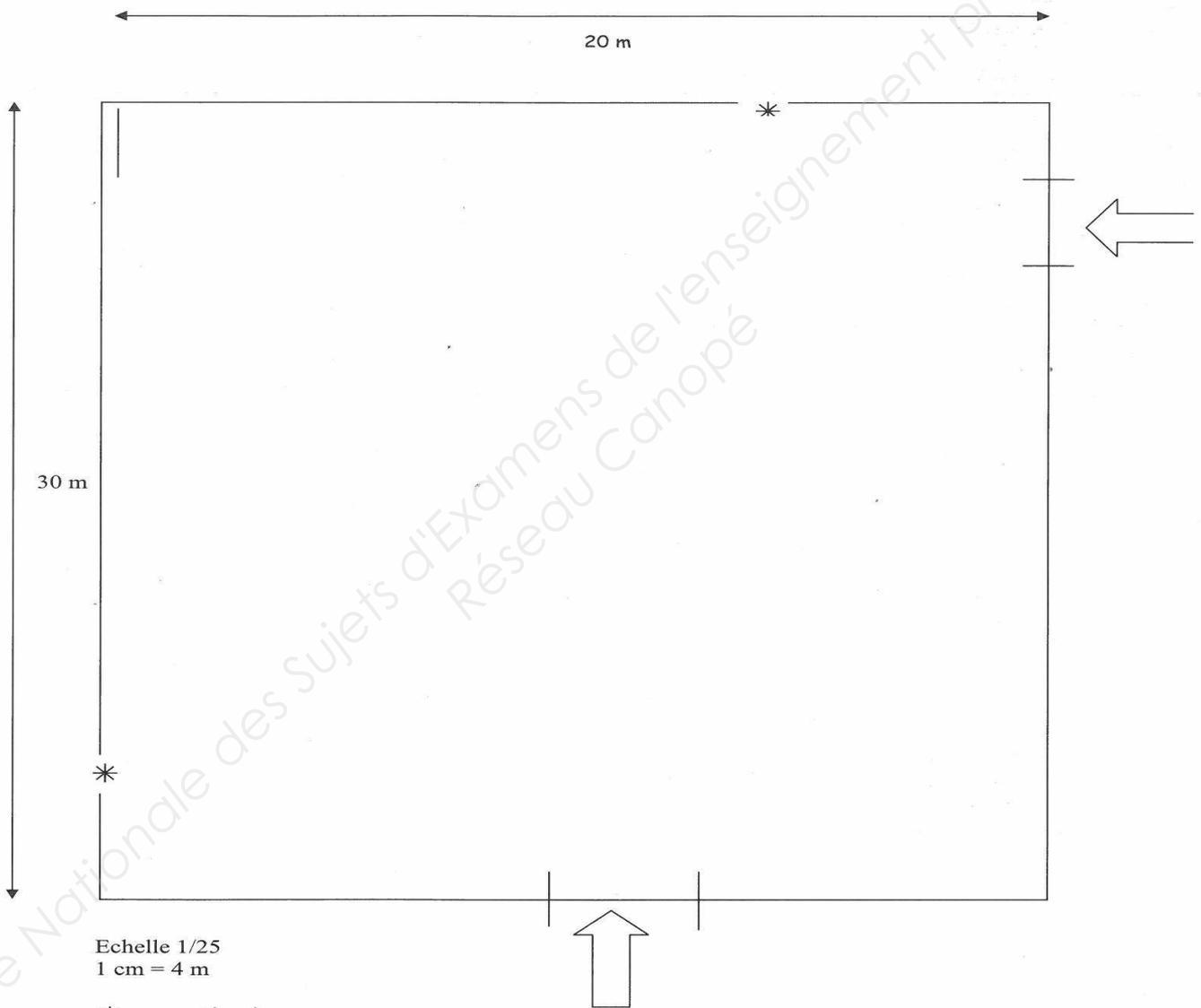
- Proposez 4 actions d'animation de votre bar que vous envisagez d'entreprendre à l'occasion de la soirée de la finale :

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)</b>	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coef. : 4</b>	<b>Page 12 / 13</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

Annexe 1

ESPACE BAR A COCKTAILS



<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2015</b>	<b>SUJET</b>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)</b>	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coef. : 4</b>	<b>Page 13 / 13</b>