



**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.**

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## EMPLOYÉ BARMAN

### ÉPREUVE E2

### ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)

## SUJET

Le dossier comporte 24 pages numérotées 1 à 24

Page 1 : ..... Page de garde  
Page 2 : ..... Mise en situation  
Pages 3 à 24 :..... Documents à compléter et à rendre avec la copie

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

Les candidat/e(s) 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.

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

<b>Session 2016</b>	<b>EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>		
<b>16A</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 1/24

Vous venez d'être embauché (e) en qualité de commis de bar au :



Cours du 30 juillet  
33100 BORDEAUX

La brigade de ce bar se compose d'un chef barman, d'un second de bar et de deux barmen qualifiés.

Vos principales missions seront :

- d'accueillir et de conseiller les clients,
- de promouvoir les produits de l'établissement,
- de contribuer à la fidélisation de la clientèle,
- de participer à l'approvisionnement, la mise en place et le service au bar dans des conditions d'hygiène et de sécurité optimales.

<b>Session 2016</b>	<b>EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>		
<b>16A</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 2/24

## PARTIE 1

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

#### 1.1 LA CONNAISSANCE DES BOISSONS

##### Les boissons apéritives

Vous êtes amené(e) à servir aux clients du bar des boissons apéritives. Monsieur COURCELLES vous soumet un test pour s'assurer de vos connaissances sur ces produits.

1.1.1 En prenant modèle sur les exemples fournis, positionnez chacun des apéritifs listés ci-dessous (document 1) sur les cartes de France ou d'Europe (annexes 1 et 2).

##### Document 1

*Exemples :*

- Floc de Gascogne
- Xérès

*Apéritifs à positionner sur les cartes :*

- Ratafia de Champagne
- Porto
- Pineau des Charentes
- Marsala
- Macvin du Jura

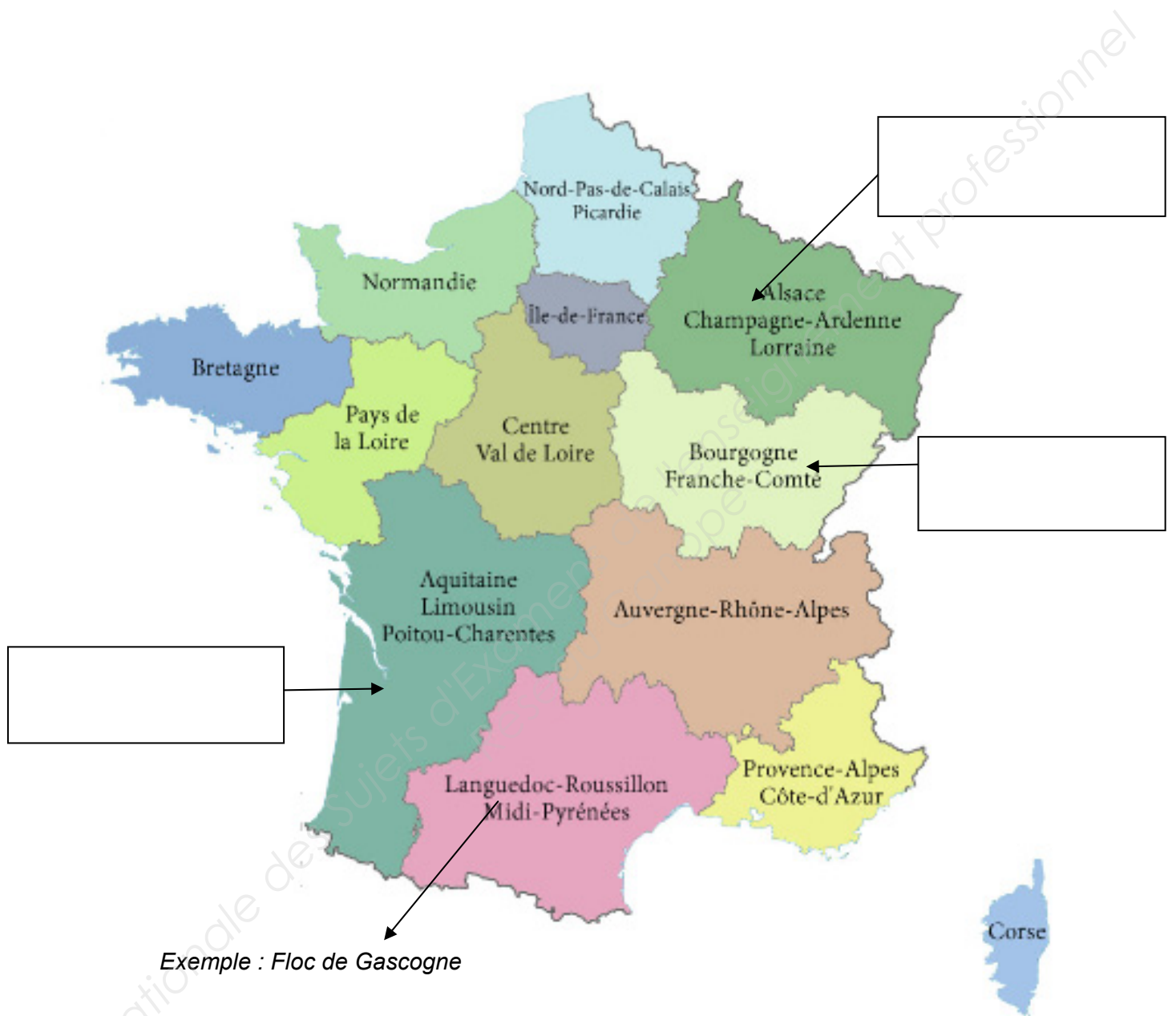
1.1.2 Parmi les quatre cépages présentés ci-dessous, entourez celui qui n'entre pas dans la composition du Floc de Gascogne.

- Ugni blanc
- Chardonnay
- Colombard
- Gros Manseng

<b>Session 2016</b>	<b>EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>		
<b>16A</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 3/24

**Annexe 1 (question 1.1.1)**

**Carte des régions de France**



<b>Session 2016</b>	<b>EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>		
<b>16A</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 4/24

**Annexe 2**

**Carte des pays d'Europe (*question 1.1.1*)**



Exemple : Xérès

→

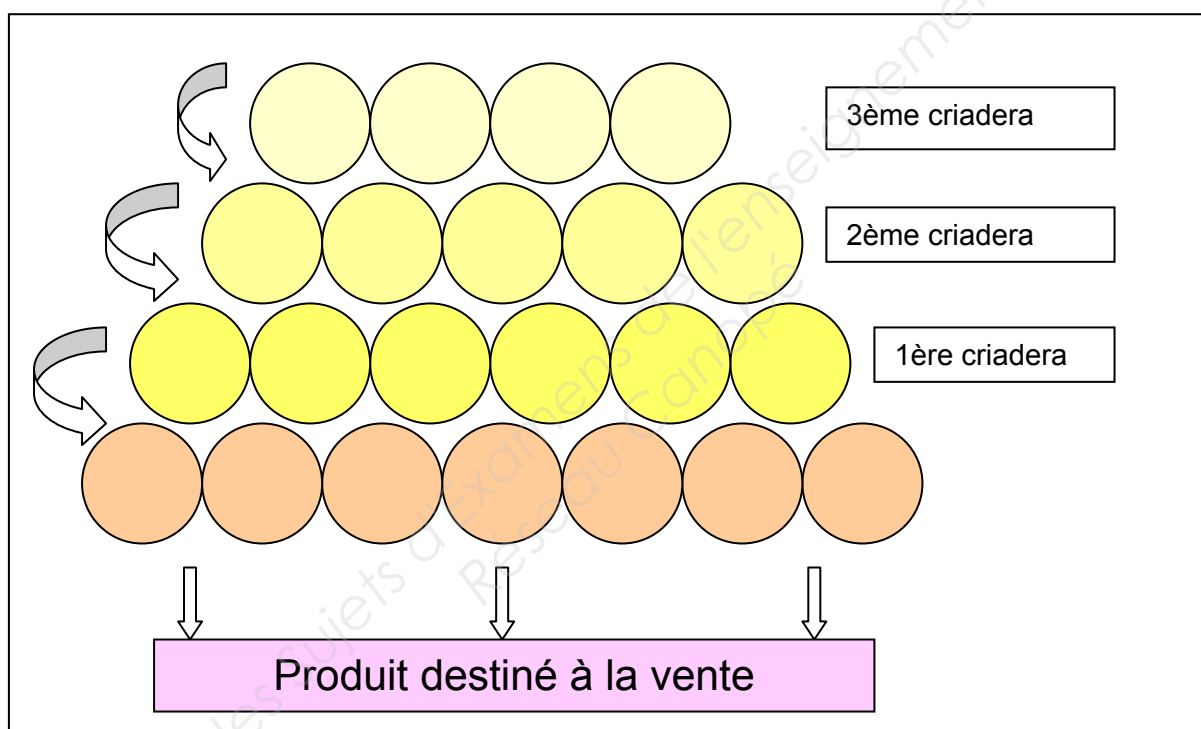
→

<b>Session 2016</b>	<b>EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>		
<b>16A</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 5/24

**1.1.3** Le terme mistelle est employé pour le Floc de Gascogne. Entourez la définition exacte de la mistelle.

- Moût de pomme frais non fermenté
- Vin dans lequel on a ajouté un vin doux
- Moût de raisin frais dont la fermentation est arrêtée par l'adjonction d'alcool vinique (mutage)
- Vin naturellement doux provenant du Gers

**1.1.4** Le schéma ci-dessous correspond à une méthode de vieillissement d'un vin de liqueur utilisée notamment en Espagne.



Citez cette méthode.

**1.1.5** Le Xérès est élaboré selon la méthode nommée précédemment. Citez un autre produit pour lequel elle est aussi utilisée.

<b>Session 2016</b>	<b>EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>		
<b>16A</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 6/24

Votre responsable souhaite modifier la carte du bar et la compléter d'anisés et de bitters.

1.1.6 Citez les quatre catégories de bitters.

- .....
- .....

1.1.7 Complétez le tableau des produits ci-dessous en indiquant pour chacun d'eux sa catégorie et son pays d'origine.


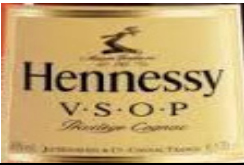

Produits	Catégories	Pays d'origine	Produits	Catégories	Pays d'origine
 RICARD	Anisé coloré au Réglisse	France (Marseille)	 OUZO		
 CAMPARI			 FERNET-BRANCA		
 ANGOSTURA BITTER			 PACIFIC		



## Les eaux de vie

Monsieur COURCELLES vous questionne sur les mentions relatives au vieillissement apparaissant sur les étiquettes des bouteilles de Cognac.

1.1.8 Complétez le tableau ci-dessous en indiquant pour chacune des mentions, le nombre d'années de vieillissement obligatoire minimum.

Mention de vieillissement	Vieillessement minimum obligatoire (en nombre d'années)
	
	
	

En vue de dynamiser les ventes additionnelles, Monsieur COURCELLES vous propose de l'aider à constituer un chariot de digestifs.

1.1.9 À partir de l'exemple proposé, complétez le tableau ci-dessous en indiquant à côté de chaque flèche, l'élément manquant.

Catégorie	Appellation	Produits de base	Marque commerciale	Pays d'origine ou région française
ex : Eaux de vie de fruits	Eau de vie de Poire Williams	Fruits à pépins	Williamine Morand	Suisse
Eaux de vie de vin	⇒	⇒	⇒	⇒
Eau de vie de Cidre	⇒	⇒	⇒	⇒
Liqueur de plantes	⇒	130 Plantes	⇒	⇒
Triple sec	⇒	Écorces d'oranges amères et douces	Rémy Cointreau	⇒

<b>Session 2016</b>	<b>EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>		
<b>16A</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 8/24

Le bar dispose d'un présentoir de whiskies pour lequel Monsieur COURCELLES vous demande d'en connaître les produits afin de les harmoniser.

1.1.10 Citez quatre céréales utilisées pour l'élaboration des whiskies de grain.

- .....
- .....
- .....
- .....

1.1.11 Complétez le tableau ci-dessous en indiquant à partir de la liste fournie, le terme approprié à chacune des définitions.




Liste des termes : *Grist, Wash, green malt, wort*

Définition	Terme approprié
Liquide alcoolisé obtenu après fermentation des céréales	
Farine obtenue après broyage du malt	
Moût (Farine de malt+eau tiède)	
Orge germée	

1.1.12 Citez trois zones de production du whisky écossais.

- .....
- .....
- .....

1.1.13 Indiquez pour chacun des whiskey ci-dessous le nom de la céréale qui le compose et son % minimum.

Whiskey	Nom de la céréale	% minimum de céréale
 <p><b>Bourbon Whiskey</b></p>		
 <p><b>Rye Whiskey</b></p>		
 <p><b>Corn Whiskey</b></p>		



## Les boissons chaudes

Monsieur COURCELLES a observé, lors de la formation du personnel à l'utilisation de la nouvelle machine à café, des problèmes qualitatifs sur les expressos.

**1.1.15** Complétez le tableau en indiquant pour chaque problème rencontré le ou les numéros des causes possibles à partir de la liste ci-dessous.

### Liste des causes possibles :

1. La pression est trop forte.
2. La mouture est inadaptée (trop fine) pour le filtre : le marc est entraîné dans le café, qui risque d'être épais.
3. Le matériel de filtrage est mal employé ou mal adapté.
4. La machine est trop chaude et ou la mouture est trop fine.
5. La tasse est trop froide.
6. La pression est trop faible.
7. La machine est froide et/ou la mouture est trop grosse.
8. Le café a été fait sans précaution, la pression est trop forte, entraînant du marc par-dessus le bord du filtre.

Problèmes rencontrés	Numéros correspondant aux causes
Il y a du marc ou du dépôt dans les tasses	
La crème est trop claire et trop large	
La crème est trop foncée ou avec des taches blanches	

**1.1.16** Répondez aux questions de connaissances ci-dessous.

Questions	Réponses
Quelle est la température optimale de la torréfaction traditionnelle ?	
Comment se nomme le phénomène de développement des arômes lors de la torréfaction traditionnelle ?	
Comment se nomme le cru de café de Guadeloupe ?	
Le bourgeon du thé se nomme t-il "fannings", "pekoe", "flush" ou "souchong" ?	
Le thé produit en Inde se nomme t-il "Ceylan", "Earl Grey", "Darjeeling" ou "Rooibos" ?	
Quel est le nom du fruit du cacaoyer ?	

<b>Session 2016</b>	<b>EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>		
<b>16A</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 11/24

## Les boissons sans alcool

Le chiffre d'affaires de l'établissement comprend la vente de boissons rafraichissantes sans alcool (BRSA).

1.1.17 Indiquez pour chaque marque commerciale la famille de BRSA correspondante.

Marques commerciales	Famille de BRSA
<i>Ex : Lorina, Ogeu</i>	<i>Limonade</i>
Coca Cola	
Bitter San Pellegrino	
Red Bull	
Orangina	
7 Up	
Schweppes	

1.1.18 À partir des données réglementaires proposées, complétez le tableau ci-dessous relatif à la composition des sirops.

### Données réglementaires relatives à la législation des sirops

- 10%

- 690 g/l

- 7%

- 615 g/l

Composition des sirops	Agrumes	Autres fruits
Taux de fruits légal (en %)		
Taux de sucre légal (en g/l)		

Monsieur COURCELLES souhaite revoir la carte des eaux minérales de l'établissement.

**1.1.19** À partir de la liste ci-dessous, complétez la carte des eaux minérales (annexe 3).  
Vous notifierez par un astérisque (\*) une eau très minéralisée.

**Liste des eaux minérales** : Vichy, Vittel, Viladrau, Contrexeville, Badoit, Perrier, Evian, Apollinaris, Chateldon, Ogeu, Quézac, Salvétat, San Pellegrino, Spa.

**Annexe 3**

<i>Carte des eaux minérales</i>			
<u><i>Eaux françaises minérales</i></u>			
<i>Eaux gazeuses :</i>			
<hr/>			
<i>Eaux plates :</i>			
<hr/>			
<u><i>Eaux étrangères</i></u>			
<i>Belgique :</i>	<i>Allemagne :</i>	<i>Espagne :</i>	<i>Italie :</i>
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>

Monsieur COURCELLES vous questionne à présent sur les produits qui se vendent le mieux au bar à savoir les bières et les champagnes.

**1.1.20** Entourez la lettre correspondant à la bonne réponse.

- L'orge est la meilleure des céréales pour produire la bière parce que :
  - A. les premiers brasseurs l'ont décrété
  - B. elle se mélange bien avec l'eau de brassage
  - C. son amidon a une teneur en sucre élevée
  
- Les opérations de maltage apportent à la bière :
  - A. sa force
  - B. sa pétillance
  - C. sa couleur

<b>Session 2016</b>	<b>EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>		
<b>16A</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 13/24

- Les bières de type "stout" sont traditionnellement des bières de fermentation :
  - A. haute
  - B. basse
  - C. spontanée
- Les arômes dominants d'une bière blonde présentent des notes :
  - A. d'agrumes
  - B. florales
  - C. boisées

**1.1.21** Complétez le tableau en indiquant à côté de chaque flèche l'élément manquant.

Dénomination	Nombre de bouteilles	Nombre de litres
Jéroboam	4	⇒
Nabuchodonosor	⇒	15
⇒	2	1,5
Mathusalem	8	⇒

**1.1.22** Citez le cépage qui n'entre pas dans l'élaboration d'un grand cru de Champagne.

▪ .....

**1.1.23** Citez les trois AOC de Champagne.

▪ .....

▪ .....

▪ .....

## 1.2 LES RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

Monsieur COURCELLES vous demande de réfléchir à l'amélioration de l'offre des cocktails de l'établissement.

1.2.1 Complétez les cases du tableau ci-dessous en indiquant à côté de chaque flèche un cocktail qui peut être réalisé à partir du produit de base proposé.

Produit de base	Cocktail 1	Cocktail 2	Cocktail 3
Champagne	⇒	⇒	⇒
Gin	⇒	⇒	⇒
Tequila	⇒	⇒	
Campari	⇒	⇒	⇒
Calvados	⇒		

1.2.2 En prenant modèle sur l'exemple proposé, citez le nom de la famille des cocktails ci-dessous.

*Exemple : Jack rose, famille des "daisies"*

Sangria : .....

Gin tonic : .....

1.2.3 En prenant modèle sur l'exemple proposé, complétez le tableau ci-dessous en :

- nommant quatre cocktails classiques composés exclusivement d'une eau de vie et d'une liqueur ou d'une crème,
- indiquant pour chacun de ces quatre cocktails les deux spiritueux qui le composent.

*Vous ne citerez pas la marque commerciale du produit.*

Nom du cocktail	Eau de vie	Liqueur ou crème
Ex : B & B	Brandy	Bénédictine



1.2.4 Complétez le tableau en indiquant trois cocktails classiques qui correspondent aux dosages indiqués :

Dosages en dixièmes	Cocktail 1	Cocktail 2	Cocktail 3
1/10 + 3/10 + 6/10			
5/10 + 5/10			
3/10 + 7/10			
2/10 + 3/10 + 5/10			

1.2.5 Complétez le tableau des cocktails suivant en indiquant à côté de chaque flèche soit son nom, les ingrédients manquants, les quantités exprimées en dixièmes, son mode d'élaboration ou la verrerie appropriée.

Nom du cocktail	Ingrédients	Quantité	Mode d'élaboration	Verrerie
Negroni	Vermouth Italien Campari ⇒	3/10 3/10 4/10	⇒	Tumbler
Pineau Colada	Pineau Lait de coco Jus d'ananas Jus de citron vert ⇒	3/10 2/10 4/10 1/10 ⇒	Shaker	Tumbler
⇒	Jus d'orange ⇒ Vermouth Italien Gin	1/10 2/10 2/10 5/10	Shaker	Verre à cocktail
God Mother	⇒ Vodka	⇒ ⇒	Direct	⇒

**1.2.6** Indiquez à côté de chacune des flèches, les éléments de décoration correspondant aux cocktails proposés ou le nom du cocktail correspondant aux décorations mentionnées.

Cocktails	Éléments de décoration
Negroni	⇒
⇒	Une cerise à l'eau de vie
Garibaldi	⇒
⇒	Un zest de citron/olive
Champagne cocktail	⇒
⇒	Un quartier d'ananas et deux cerises à l'eau de vie
Pineau Colada	⇒
⇒	Un quartier d'ananas et deux cerises à l'eau de vie

### 1.3 L'AGENCEMENT ET LES ÉQUIPEMENTS DU BAR

Monsieur COURCELLES pense ouvrir un autre établissement. Il vous interroge sur les concepts de bar que vous connaissez.

1.3.1 À partir de la liste ci-dessous, complétez le tableau en indiquant pour chaque définition le concept approprié.

**Liste des concepts :** bar à cocktail, Pub, bar américain, brasserie, rhumerie, coffee shop, bar à thème (Latino)

Définition	Terme approprié
Bar tendance ou classique où l'on peut boire des cocktails classiques et créations et d'autres boissons alcoolisées ou non. On peut consommer au bar, ou en salle, servi à table ou non.	
Bar ou lieu de restauration spécialisé sur la bière qui peut d'ailleurs être produite sur place.	
Bar spécialisé dans le service de boissons chaudes. Fréquemment situé dans des lieux très fréquentés, on y rencontre souvent une clientèle jeune.	
Bar classique et de standing, ambiance feutrée, où l'on peut déguster cocktails et autres boissons de qualité. Lieu ayant souvent une antériorité historique.	
Bar à ambiance où l'on peut déguster des cocktails simples et des spécialités culinaires de Cuba, du Brésil.	
Bar à ambiance tropicale où l'on peut déguster des cocktails exotiques.	
Bar d'origine anglo-saxonne très convivial lieu de réunion des rencontres sportives ou d'after-work. On y boit essentiellement de la bière, du cidre, du vin et des boissons simples.	

1.3.2 Inscrivez le nom du verre adapté au service des boissons ci-dessous :

- B 52 : .....
- Alexander : .....
- Perroquet : .....
- Armagnac Château de Laubade XO : .....
- Porto Flip : .....

Session 2016	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET		
16A	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 18/24

**1.3.3** Citez cinq opérations de mise en place à effectuer le matin pour l'ouverture de l'établissement.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**PARTIE II**  
**« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »**

**2.1 LA LÉGISLATION**

Dans la perspective d'ouvrir son nouvel établissement, Monsieur COURCELLES vous demande de répondre aux questions relatives à la législation.

**2.1.1** Cochez pour chaque produit la case correspondant à son groupe de boisson.

Produits	Classification des boissons				
	1 <sup>er</sup> groupe	2 <sup>ème</sup> groupe	3 <sup>ème</sup> groupe	4 <sup>ème</sup> groupe	5 <sup>ème</sup> groupe
Mangalore					
Jus de tomate					
Pastis Henri Bardouin					
Pineau des Charentes					
Crème de cassis					
Grand Marnier					
Rhum Clément					
Bière Pelforth					
Muscat de Lunel					
Avèze					
Armagnac Darroze					
Macvin du Jura					

**2.1.2** En prenant modèle sur l'exemple proposé, indiquez la dénomination précise de chaque licence de débit de boissons.

Licence	Dénomination
Exemple : Licence I	Licence de boissons sans alcool
Licence II	
Licence III	
Licence IV	

Monsieur COURCELLES a repéré un établissement qui pourrait répondre à ses attentes. Il se situe à proximité légale d'une université et d'un centre de remise en forme. L'établissement est ouvert de 7h00 à 20h00 et fonctionne correctement. Monsieur COURCELLES souhaiterait y apporter un renouveau. Il vous demande votre avis sur la question.

**2.1.3** Dans un développement de six lignes maximum, présentez quatre décisions que Monsieur COURCELLES pourrait prendre en matière d'offres de produits et/ou tarifaires.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2.1.4** Trois types de mouvement de licence existent : le transfert, la mutation et la translation. Attribuez le terme approprié aux définitions ci-dessous.

- Changement de la personne qui exploite le débit de boissons : .....
- Changement de lieu d'exploitation au sein d'une même commune : .....
- Changement du lieu d'exploitation du débit de boissons : .....

**2.1.5** Complétez le tableau en indiquant pour chacune des affirmations si elle est vraie ou fausse.

Affirmations	Vrai	Faux
Il est indispensable d'être de nationalité française pour ouvrir un débit de boissons sur le territoire national.		
Un ressortissant allemand peut ouvrir un débit de boissons sur le territoire français.		
Le titulaire d'une mention complémentaire employé barman peut ouvrir un débit de boissons licence IV sans autre formation.		
Un groupe de cinq adolescents de 17 ans souhaite consommer des bières dans votre débit de boissons de licence IV. Vous avez le droit de les servir.		
Les établissements consacrés à un culte religieux font partie des zones protégées obligatoires.		
C'est le code de santé publique (CSP) qui détermine la réglementation des débits de boissons.		

**2.1.6** Quelle autorité donne l'autorisation pour la fermeture tardive d'un débit de boissons ?

.....

.....

**2.1.7** Quelles sont les conditions de revente de tabac dans un débit de boissons (quatre réponses attendues) ?

.....

.....

.....

.....

## 2.2 GESTION APPLIQUÉE

Monsieur COURCELLES vous confie une partie du dossier relatif à la gestion des stocks.

**2.2.1** Complétez la fiche de stock, selon la méthode du coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée. Arrondir les calculs au centime d'euro le plus proche.

FICHE DE STOCK										
Produit : Vodka      Conditionnement : bouteille de 70 cl										
Méthode de valorisation des stocks : Coût Moyen Unitaire Pondéré après chaque entrée										
Dates	Mouvement	Entrées			Sorties			Stock		
		Quantité	P.U. HT	Montant	Quantité	P.U. HT	Montant	Quantité	P.U. HT	Montant
01/06/2016	Stock initial							5	8,29	
08/06/2016	Bon de sortie n° 41				4					
12/06/2016	Bon d'entrée n° 20	10	8,40							
16/06/2016	Bon de sortie n° 42				3					

**2.2.2** Citez deux raisons pour lesquelles la gestion des stocks est importante pour l'entreprise.

1. ....

2. ....

**2.2.3** Citez une autre méthode de valorisation des stocks.


.....

.....

<b>Session 2016</b>	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET		
<b>16A</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 22/24

Monsieur COURCELLES souhaite revoir le prix de certains de ses cocktails.

**2.2.4** Complétez la fiche technique du Bloody Mary ci-dessous. (Arrondir les calculs à deux décimales près et le prix de vente à l'euro supérieur.)

COCKTAIL	BLOODY MARY				
<u>Catégorie</u>	<u>Contenance en cl</u>	<u>Verrerie</u>			
Long drink	12	Tumbler			
Produits	P.A. H.T.	Cond. (cl)	PU du cl	Nombre cl	TOTAL
Jus de citron	1,05 €	75		1	
Vodka	8,29 €	70		4	
Jus de tomate	2,00 €	100		7	
Décoration					
Branche de céleri (facultatif) 1 trait de tabasco 1 trait de sauce anglaise			Coût total des produits liquides		
			Majoration décoration 10%		
			Coût matière H.T.		
Technique			Coefficient multiplicateur		5
Dans un tumbler rempli de glace :  - Saupoudrer de sel de céleri,  - Verser : 1 trait de tabasco, 1 trait de sauce anglaise, 1/10 de jus de citron, 3/10 de Vodka, 6/10 de jus de tomate,  - Remuer à la cuillère			P.U H.T.		
			Service 15 %		
			Sous-total		
			TVA 20 %		
			Prix de vente arrondi à l'euro supérieur		

<b>Session 2016</b>	<b>EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>		
<b>16A</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 23/24



## 2.3 COMMUNICATION

Le bar « Le Moorea » souhaite mettre en avant les liqueurs de fruits exotiques et plus particulièrement ceux de la marque MOOREA FENUA.

Depuis sa création, MOOREA FENUA n'a cessé d'élargir sa gamme de produits et offre sous forme de liqueurs, rhums arrangés, crèmes, l'ensemble des saveurs tropicales de Polynésie. Travaillant les fruits les plus savoureux au monde, MOOREA FENUA a également créé une gamme de confitures, alliant les produits exotiques et des grandes recettes occidentales.

**2.3.1** Proposez quatre moyens d'actions permettant de mettre en avant les liqueurs de fruits MOOREA FENUA.

.....

.....

.....

.....

Vous proposez à votre responsable un nouveau cocktail à base de rhum pour lequel il vous demande de rédiger l'argumentaire commercial.

**2.3.2** À partir des caractéristiques de votre cocktail (dénomination, type, verre utilisé, ingrédients et volumes, prix...), proposez en cinq lignes maximum un argumentaire de vente.

.....

.....

.....

.....

.....

<b>Session 2016</b>	<b>EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>		
<b>16A</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 24/24