



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

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

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2016	SUJET	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 1 / 13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes récemment embauché en qualité de chef barman au restaurant bar le «Tourny-quay» de l'hôtel MODERNE à Bordeaux.

La municipalité a décidé d'installer des écrans géants face à votre établissement, place Tourny, pour la retransmission des matches (au moins un par soirée) de l'Euro 2016 de football.

Pour cette manifestation, votre directeur souhaite créer un bar éphémère du 1^{er} juin au 15 juillet. Il vous demande de mettre en place ce point de vente.

Organisation du sujet		
Thèmes	Documents à rendre avec la copie	Barème global
<i>Fiches techniques et Carte, fiche produit</i>	<i>Fiches techniques de 1 à 8 Documents A ou B Document C</i>	<i>64 points</i>
<i>Communication/ambiance/questionnaire</i>		<i>32 points</i>
<i>Organisation (Fiche de poste et Matériels)</i>		<i>15 points</i>
<i>Législation</i>		<i>09 points</i>

1. Vous produirez une carte de bar adaptée à la situation (utilisez le support de vente **A** ou **B** à remettre avec la copie) en tenant compte des aspects commerciaux et législatifs.

Complétez les fiches techniques de 1 à 8 jointes, à rendre avec la copie.

Celle-ci contiendra au minimum :

- les boissons traditionnelles de votre choix
- 4 cocktails classiques LD et 4 classiques SD
- le Mojito, la Pina Colada, le Daïquiri et le Tampico.
- 2 cocktails création alcoolisés, 2 sans alcool, 2 diététiques

2. Vous proposez une suggestion du jour à base de Lillet dont vous réalisez la fiche produit en utilisant le modèle joint en document **C** (à rendre avec la copie).

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2016	SUJET	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 2 / 13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Proposez toutes les actions publicitaires à travers les réseaux sociaux que vous pourrez mettre en place.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. Listez les éléments d'ambiance que vous prévoyez d'utiliser pour décorer votre point de vente éphémère.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2016	SUJET	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 3 / 13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Afin de mieux définir votre organisation, et de cibler le recrutement de vos «extras», vous définirez le profil de poste pour la fonction d'«extra».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6. Listez le petit matériel indispensable au barman, utilisé pour la réalisation et le service des boissons de votre proposition de carte.

.....

.....

.....

.....

.....

7. Lors d'une rencontre avec un inspecteur des douanes, vous abordez avec lui quelques aspects législatifs et lui posez quelques questions :

a. Doit-on fournir obligatoirement une note au client, à chaque prestation ? Justifiez votre réponse.

.....

.....

.....

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2016	SUJET	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 4 / 13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

b. Peut-on servir une boisson à un client en état d'ivresse ?

.....
.....
.....

c. Quelles sont les obligations d'affichage et d'exposition dans un débit de boissons ?

.....
.....
.....
.....
.....

d. Présentez sous forme de tableau les groupes de boissons et les correspondances de licences pour les produits suivants : eau de vie de vin, cidre, jus de fruits, thé ; ABV ; bière ; whisky.

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2016	SUJET	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 5 / 13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8. Afin de pérenniser cette manifestation, vous décidez de mettre en place un questionnaire simple de satisfaction. Ce document, d'une dizaine de questions, remis durant l'évènement, vous renseignera sur les attentes et les besoins de vos clients.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

A rendre avec la copie.

FICHE TECHNIQUE DU COCKTAIL : Pina Colada					N°1
CATEGORIE		FAMILLE		% ALCOOL %	VOLUME
INGREDIENTS / COUT MATIERE					
INGREDIENTS	Q	P.U. H.T.	TOTAL		
DECORATION :				VERRERIE :	
ANALYSE SENSORIELLE			MATERIEL		
COULEUR :			ÉLABORATION :		
ODEUR :			Technique :		
SAVEUR :			-		
ARGUMENTAIRE DE VENTE					

FICHE TECHNIQUE DU COCKTAIL : Tampico					N°2
CATEGORIE		FAMILLE		% ALCOOL %	VOLUME
INGREDIENTS / COUT MATIERE					
INGREDIENTS	Q	P.U. H.T.	TOTAL		
DECORATION :				VERRERIE :	
ANALYSE SENSORIELLE			MATERIEL		
COULEUR :			ÉLABORATION :		
ODEUR :			Technique :		
SAVEUR :			-		
ARGUMENTAIRE DE VENTE					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

A rendre avec la copie.

<i>FICHE TECHNIQUE DU COCKTAIL Création Alcoolisée :</i>				N°3	
CATEGORIE	FAMILLE	% ALCOOL %	VOLUME		
INGREDIENTS / COUT MATIERE					
<i>INGREDIENTS</i>	<i>Q</i>	<i>P.U. H.T.</i>	<i>TOTAL</i>		
DECORATION :			VERRERIE :		
ANALYSE SENSORIELLE			MATERIEL		
COULEUR :			ÉLABORATION :		
ODEUR :			Technique :		
SAVEUR :			-		
ARGUMENTAIRE DE VENTE					

<i>FICHE TECHNIQUE DU COCKTAIL Création Alcoolisée :</i>				N°4	
CATEGORIE	FAMILLE	% ALCOOL %	VOLUME		
INGREDIENTS / COUT MATIERE					
<i>INGREDIENTS</i>	<i>Q</i>	<i>P.U. H.T.</i>	<i>TOTAL</i>		
DECORATION :			VERRERIE :		
ANALYSE SENSORIELLE			MATERIEL		
COULEUR :			ÉLABORATION :		
ODEUR :			Technique :		
SAVEUR :			-		
ARGUMENTAIRE DE VENTE					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

A rendre avec la copie.

FICHE TECHNIQUE DU COCKTAIL <i>Création Virgin</i> :				N°5
CATEGORIE	FAMILLE	% ALCOOL %	VOLUME	
INGREDIENTS / COUT MATIERE				
<i>INGREDIENTS</i>	<i>Q</i>	<i>P.U. H.T.</i>	<i>TOTAL</i>	
DECORATION :			VERRERIE :	
ANALYSE SENSORIELLE			MATERIEL	
COULEUR :			ÉLABORATION :	
ODEUR :			<u>Technique :</u>	
SAVEUR :			-	
ARGUMENTAIRE DE VENTE				

FICHE TECHNIQUE DU Mocktail <i>Création</i> :				N°6
CATEGORIE	FAMILLE	% ALCOOL %	VOLUME	
INGREDIENTS / COUT MATIERE				
<i>INGREDIENTS</i>	<i>Q</i>	<i>P.U. H.T.</i>	<i>TOTAL</i>	
DECORATION :			VERRERIE :	
ANALYSE SENSORIELLE			MATERIEL	
COULEUR :			ÉLABORATION :	
ODEUR :			<u>Technique :</u>	
SAVEUR :			-	
ARGUMENTAIRE DE VENTE				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

A rendre avec la copie.

FICHE TECHNIQUE DU COCKTAIL Diététique :					N°7
CATEGORIE		FAMILLE		% ALCOOL %	VOLUME
INGREDIENTS / COUT MATIERE					
INGREDIENTS	Q	P.U. H.T.	TOTAL		
DECORATION :				VERRERIE :	
ANALYSE SENSORIELLE			MATERIEL		
COULEUR :			ÉLABORATION :		
ODEUR :			Technique :		
SAVEUR :			-		
ARGUMENTAIRE DE VENTE					

FICHE TECHNIQUE DU COCKTAIL Diététique :					N°8
CATEGORIE		FAMILLE		% ALCOOL %	VOLUME
INGREDIENTS / COUT MATIERE					
INGREDIENTS	Q	P.U. H.T.	TOTAL		
DECORATION :				VERRERIE :	
ANALYSE SENSORIELLE			MATERIEL		
COULEUR :			ÉLABORATION :		
ODEUR :			Technique :		
SAVEUR :			-		
ARGUMENTAIRE DE VENTE					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document C à rendre avec la copie.

Nom du Produit	Famille
Situation Géographique	Définition
	
Historique	
Méthode d'élaboration	Gamme de produits
	Modes de Consommation : (T°, verrerie, accords, cocktails)
	Fourchette de prix d'achat :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Support de vente A, à rendre avec la copie.

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2016	SUJET	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 12 / 13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Support de vente B, à rendre avec la copie.

--	--	--