



**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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN

ÉPREUVE E2
ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S)
PROFESSIONNELLE(S)

SUJET

Le dossier comporte 25 pages numérotées 1 à 25

Page 1 : Page de garde
Page 2 : Mise en situation
Pages 3 à 25 : 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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 1/25

SUJET
« Le Black Angel »

Vous êtes commis barman dans l'établissement « Le Black Angel », qui est un bar à cocktails, situé dans le 11^{ème} arrondissement de Paris.

Le bar a une capacité de 40 places assises.

La brigade se compose d'un directeur, d'un chef barman, de trois barmen, d'un commis barman et d'un plongeur.

Il est ouvert du mardi au samedi de 18 h 30 à 2 h. Il est fermé le dimanche et le lundi.

Le directeur et le chef barman souhaitent ouvrir un deuxième bar à cocktails dans le 10^{ème} arrondissement. Ils vous demandent de les aider à réfléchir au concept de ce nouvel établissement et vont solliciter vos connaissances sur les produits, les cocktails, le matériel, la législation des débits de boissons, la gestion et la communication pour créer ce bar.

S'ils voient que vos connaissances dans tous ces domaines sont complètes, ils vous proposeront d'intégrer le nouvel établissement en tant que barman.

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET		
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 2/25	

PARTIE 1

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

1.1 CONNAISSANCE DES BOISSONS

Le nouvel établissement va proposer quelques apéritifs à sa carte et surtout en utiliser dans les recettes de cocktails. Le chef barman veut vérifier vos connaissances sur ces produits.

1.1-1 Donner les taux de sucre des vermouths suivants :

Types de vermouths	Taux de sucre en grammes par litre
Dry	
Rouge ou Rosso	
Blanc ou Bianco	

1.1-2 Donner la marque, la date de création et le nom du créateur du premier vermouth dry français.

- Marque :
- Date de création :
- Nom du créateur :

1.1-3 Indiquer la provenance de l'arbuste Quinquina dont on utilise l'écorce, ingrédient essentiel des apéritifs Quinquinas. Cocher la bonne réponse.

- Afrique du Sud
- Amérique du Sud
- Amérique du Nord

1.1-4 Compléter le tableau suivant en indiquant pour chaque marque commerciale la famille et la sous-famille.

Marques commerciales	Familles (ABA ou ABV)	Sous-familles
Byrrh		
Noilly Prat		
Aperol		
Fernet Branca		
Pernod		
Salers		
Carpano		
Ambassadeur		
Peychaud bitter		
Dolin		

1.1-5 Citer les 4 familles de Bitters.

-
-
-
-

1.1-6 Citer le cépage principal utilisé pour élaborer le Xérès.

-

1.1-7 Compléter le tableau ci-dessous concernant les Vins De Liqueur français AOC les plus connus.

AOC VDL français	Composition	Couleurs
<i>Ex : Macvin du Jura</i>	<i>Jus ou moût de raisins et eau-de-vie de marc</i>	<i>Blanc et rouge</i>
Pineau des Charentes		
Floc de Gascogne		

1.1-8 La France comprend de nombreux Vins Doux Naturels AOC. Donner 5 AOC avec pour chacune la région viticole de production. Compléter le tableau.

AOC VDN français	<u>Région viticole de production</u>

1.1-9 Citer le nom des fûts de vieillissement du Porto et indiquer leur contenance traditionnelle en litres.

- Nom des fûts :
- Contenance :

Contrairement au bar existant, le nouveau bar proposera du Champagne à la flûte mais aussi dans certains cocktails. Le chef barman veut être sûr que vous maîtrisez ce produit.

1.1-10 Donner les deux seuls cépages autorisés pour les champagnes Grand Cru.

-
-

1.1-11 Indiquer le nombre de communes classées en 100 % Grand Cru ? Cocher la bonne réponse.

- 17
- 19
- 21

1.1-12 Donner la composition de la liqueur de dosage.

-

1.1-13 Compléter le tableau ci-dessous concernant les bouteilles et leurs contenances en litres.

Bouteille	Contenance en litres
<i>Ex : magnum</i>	<i>Ex : 1,5 L</i>
Jéroboam	
	4,5 L
Mathusalem	
	9 L

À présent, le chef barman veut vérifier vos connaissances sur une famille essentielle pour réaliser des cocktails, les eaux-de-vie.

1.1-14 Compléter les principales étapes d'élaboration du London Dry Gin avec les termes suivants :

Mise en bouteille – Distillation – Macération - Rectification

- Des baies de genièvre et des plantes dans de.....
- de l'alcoolat obtenu
-
-

1.1-15 Indiquer à partir de quel produit est aromatisé le Sloe Gin.

-

1.1-16 Donner le degré alcoolique minimum d'une vodka.

-

1.1-17 Donner les deux bois majoritairement utilisés pour la filtration au charbon de bois de la vodka. Cocher les bonnes réponses.

- Pin
- Pommier
- Chêne
- Hêtre
- Bouleau

1.1-18 Indiquer, dans le tableau ci-dessous, le pays d'origine pour chacune des marques de vodka et de gin.

Marques de vodkas	Pays d'origine	Marques de gins	Pays d'origine
Xellent		Bulldog	
Vertical		Monkey 47	
Oval		The Botanist	
Skyy		De Kuyper	
Ciroc		Citadelle	
Belvédère		Bombay Sapphire	
Grey Goose		Beefeater	

1.1-19 Pour les rhums, donner le terme correspondant à chaque définition.

Définitions	Termes
<i>Ex : Je déchiquète la canne à sucre afin d'en extraire le jus.</i>	<i>Ex : le broyage</i>
Je suis le jus alcoolique titrant entre 5 à 8 % après fermentation du vesou.	
Je suis vieilli 3 ans en fûts de chêne.	
Je viens du Brésil et suis faite à partir de canne à sucre verte pressée.	
Je suis les parties solides broyées de la canne qui vont servir ensuite à alimenter la chaudière.	
Je suis les résidus issus de la production du sucre appelée...	
Je suis un ron traditionnel qui a subi une fermentation courte et une distillation plus poussée. Je viens principalement de Cuba et de Porto-Rico.	

1.1-20 Indiquer, dans le tableau ci-dessous, le pays d'origine pour chacune des marques de rhum.

Marques	Pays d'origine ou région si français
Mount Gay	
Diplomatico	
Don Papa	
Captain Morgan	
Angostura	
Barbancourt	
Charrette	

1.1-21 Donner, pour chaque type de whisky, le temps de vieillissement minimum en fût.

Type de whisky	Temps de vieillissement
Scotch blend whisky	
Scotch single malt whisky	
Bourbon whiskey	
Canadian whisky	
Irish whiskey	

1.1-22 Pour les marques de whiskies suivantes, indiquer la ou les céréales principales ainsi que la région de production.

Marque de whisky	Céréale(s) principale(s)	Région de production
<i>Ex : Four Roses</i>	<i>Ex : Maïs</i>	<i>Ex : Kentucky</i>
Jim Beam Rye		
Maker's Mark		
Jack Daniel's		
Glenfiddich		
Johnnie Walker		

1.1-23 Donner le nom des 6 îles écossaises où l'on produit du scotch whisky.

-
-
-
-
-
-

1.1-24 Pour les whiskies, placer les termes de la liste suivante en face de leurs définitions :

Low wine – Touraillage – Pot still – Cask strength – Single barrel – wash ou beer

Définition	Terme
Je suis une étape qui a pour but d'arrêter la germination des grains d'orge. Si l'on ajoute de la tourbe, cela permet de donner un goût fumé.	
Je suis le moût fermenté du scotch whisky.	
Je suis le produit obtenu après la première distillation pour un single malt scotch whisky.	
Je suis le terme anglais signifiant alambic à repasse.	
Je suis un whiskey américain provenant d'un seul fût.	
Je suis un single malt scotch whisky qui n'a pas été réduit avant la mise en bouteille.	

1.1-25 Pour la Tequila et le Mezcal, donner le terme correspondant à chaque définition.

Définition	Terme
Je suis fabriquée au Mexique, dans l'Etat de Jalisco	
Je suis fabriquée au Mexique, dans l'Etat d'Oaxaca	
Je suis la variété d'agaves « bleue » utilisée pour la Tequila	
Je suis le cœur du maguey utilisé pour la fabrication de la Tequila	
Je suis le moût obtenu après fermentation de l'agave pour la Tequila	
Je suis la larve contenue dans la bouteille de Mezcal	

1.1-26 Citer dans l'ordre décroissant de qualité les 6 crus de Cognac.

-
-
-
-
-
-

1.1-27 Donner le nom complet du champignon qui noircit les murs des chais de Cognac.

-

1.1-28 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les comptes d'âge (temps de vieillissement minimum de l'eau-de-vie la plus jeune entrant dans l'assemblage) pour le Cognac.

COGNAC	Années minimums
VS	
VSOP	
XO	

1.1-29 Donner les 3 sous-régions ou crus du vignoble de l'Armagnac.

-
-
-

1.1-30 Donner les 3 AOC de Calvados et indiquer pour chacune le ou les types d'alambics utilisés.

AOC Calvados	Type d'alambic

Les liqueurs et les crèmes sont très utilisées en cocktails. Votre responsable veut contrôler vos connaissances.

1.1-31 Pour les affirmations suivantes, indiquer pour chacun VRAI ou FAUX.

Affirmations	VRAI ou FAUX
Les liqueurs de plantes sont élaborées par distillation, avec éventuellement une macération avant.	
Le degré alcoolique minimum d'une liqueur est de 20 °.	
Les liqueurs de fruits sont élaborées avec, tout d'abord, une macération.	
Le taux de sucre minimum d'une crème est de 200 g/L.	
Le taux de sucre minimum d'une liqueur est de 100 g/L.	
Le dodinage est le fait de bien mélanger les différents éléments assemblés de la liqueur afin que cela soit bien homogène.	

1.1-32 Indiquer pour chaque marque de liqueur ou de crème le(s) élément(s) aromatique(s) de base et le pays d'origine.

Marques	Élément(s) aromatique(s) de base	Pays d'origine
Menthe pastille		
Bénédictine		
Dolfi		
Maraschino Luxardo		
Midori		
Amaretto Disaronno		
Saint-Germain		
Chartreuse verte		

Même si vous ne servez pas de boissons chaudes dans le bar à cocktail, votre chef barman veut vérifier que vous avez des connaissances sur le thé et le café car certains cocktails en ont dans leurs recettes.

1.1-33 Indiquer ce que signifient les initiales FOP pour les grades de thé noir.

- FOP :

1.1-34 Parmi les réponses ci-dessous, cocher les 3 principaux pays producteurs de thé qui représentent à eux seuls 2/3 de la production mondiale.

- Japon
- Chine
- Angleterre
- Inde
- Vietnam
- Sri Lanka

1.1-35 Indiquer de quel pays vient le Rooibos ou thé rouge.

-

1.1-36 Pour le café, donner le terme correspondant à chaque définition.

Définitions	Termes
Je suis le fruit du caféier qui est récolté à la main.	
Je suis la méthode qui permet d'extraire les grains de café du fruit en les étalant au soleil. Une fois le fruit sec, on peut les décortiquer.	
Je consiste à griller le café afin de lui donner sa couleur et de développer ses arômes et saveurs.	
Je suis la variété de café la plus répandue, qui représente 3/4 de la production mondiale. Je contiens moins de caféine.	
Je suis un cru très connu d'Éthiopie.	
Je suis un cru très réputé et très cher provenant de Jamaïque.	

Le nouvel établissement va servir de la bière en bouteille. Le chef barman va tester vos connaissances.

1.1-37 Citer les 4 ingrédients principaux de la bière.

-
-
-
-

1.1-38 Indiquer, dans le tableau ci-dessous, le pays d'origine pour chacune des marques de bières.

Marques	Pays d'origine
Pietra	
San Miguel	
Carlsberg	
Fosters	
Corona	
Kronenbourg	
Chimay	
Heineken	

Les boissons sans alcool ne sont pas à négliger en bar. Que ce soit pour la composition des cocktails ou pour les clients qui ne boivent pas d'alcool. Votre responsable va vous interroger dessus.

1.1-39 Pour les sodas : donner le nom de chaque type de soda correspondant à chaque définition. Ne pas donner de marques.

Définitions	Types de soda
Je suis une boisson sucrée, gazéifiée et colorée à base d'agrumes, de fruits ou de pulpe de fruits.	
Je suis une boisson gazéifiée sucrée à base de citron vert.	
Je suis une boisson gazeuse à base de quinine.	
Je suis une boisson sucrée, gazéifiée, à base de plantes.	
Je suis une boisson gazéifiée, sucrée et colorée au caramel, à base de substances végétales.	
Je suis une boisson gazéifiée composée d'eau, de sucre, de citron et de gaz carbonique.	

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET		
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 14/25	

1.1-40 Pour chacune des eaux minérales suivantes, indiquer le pays de production ou le département de production pour la France.

Marques d'eaux françaises	Départements de production	Marques d'eaux étrangères	Pays de production
Evian		Font Vella	
Perrier		Spa	
Badoit		San Pellegrino	
Vittel		Bru	
Châteldon		Edelvia	

1.1-41 Indiquer quelle est la composition d'un nectar de fruits en cochant la bonne réponse.

- Je suis composé de 50 % de jus de fruits. Une partie de l'eau de constitution a été éliminée.
- Je suis composé de 100 % de jus de fruits naturels.
- Je suis composé de 25 à 50 % de jus de fruits et/ou concentré, plus eau et sucre.
- Je suis composé de 10 à 25 % de pur jus ou de concentré, plus eau et sucre.

1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

Le chef barman va vérifier que vous connaissez les règles de confection des cocktails, les familles et les recettes du carnet de cocktails contemporains avant de pouvoir valider votre promotion en tant que barman.

1.2-1 Répondre par VRAI ou FAUX aux questions dans le tableau ci-dessous concernant les règles de confection des cocktails.

Questions	VRAI ou FAUX
Il ne faut pas dépasser plus de 7 centilitres d'alcool dans un cocktail.	
Un cocktail doit être réalisé du plus alcoolisé au moins alcoolisé.	
En France, un cocktail doit contenir maximum 2 eaux-de-vie.	
En France, on ne doit pas mettre plus de 5 ingrédients dans un cocktail.	
La décoration doit être comestible.	
Un cocktail « before dinner » doit être bu en apéritif car il permet d'ouvrir l'appétit.	

1.2-2 Replacer les noms de famille de cocktail proposés ci-dessous en face de chaque définition donnée :

Colada – Daisy – Julep – Sour – Fizz – Old fashioned

Définitions famille	Nom famille
Short drink composé de sucre, de jus de citron et d'une eau-de-vie. Il est réalisé au shaker et sera servi soit dans un verre à cocktail, soit dans un old fashioned sur glace.	
Long drink composé de sucre, de jus de citron et d'eau-de-vie, complété d'eau gazeuse et réalisé au shaker. Il est servi dans un tumbler sans glace.	
Short drink composé de sirop de grenadine (ou sirop d'orgeat), de jus de citron et d'eau-de-vie. Il est shaké et servi dans un verre à cocktail.	
Short drink composé de sucre imbibé de bitter concentré et d'eau-de-vie. Il est réalisé et servi dans le verre du même nom.	
Long drink composé de crème de coco, de jus de fruit et d'eau-de-vie. Il est réalisé au shaker ou au blender.	
Cocktail plus ou moins long dont l'élément essentiel est la menthe fraîche. Servi sur glace pilée.	

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET		
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 16/25	

1.2-3 Donner les décorations complètes des cocktails ci-dessous.

Cocktails	Décorations
BRAMBLE	
CORPSE REVIVER N° 2	
MAVERICK MARTINI	
DARK AND STORMY	
TAMPICO	
BOURBON OLD FASHIONED	

1.2-4 Indiquer à quel cocktail correspond chaque historique.

Historique cocktail	Nom du cocktail
C'est le nom d'un bombardier américain.	
Selon la légende il aurait été créé en une minute par M. Johnnie Solon le chef barman du Waldorf Astoria en 1908. C'est aussi le nom d'un zoo de New York.	
« À réveiller un mort ». Cette recette paraît dans le « Savoy Cocktail Book » d'Harry Craddock en 1930. C'est la plus connue des variantes.	
Créé par Douglas Ankra dans les années 90, il le baptisa « Porn Star Martini », le succès fut immédiat. Il possède un autre nom plus conventionnel.	
Variante de l'Americano, il a été créé à Florence en Italie en 1919/1920.	
Créé en 2008 par un collectif de barmen du monde entier lors d'un sommet organisé par le BNIC.	
C'est l'un des plus anciens cocktails. Les marins britanniques l'auraient inventé pour se rappeler les gins tonic qu'ils consommaient à bord en rendant la recette plus facile à boire.	
Cocktail très populaire à Padoue et à Venise. On estime sa consommation journalière à 300 000 dans le secteur de Venise.	

1.2-5 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant soit le nom du cocktail, soit les ingrédients (sans les centilitres) soit le mode d'élaboration.

Nom cocktail	Ingrédients	Mode d'élaboration
	Jus d'orange, Apricot brandy, gin	
Bramble		Direct
	Sirop de grenadine, vermouth bianco, ron cubain, Grand Marnier	
	Jus de citron, jus d'orange, Grand Marnier, Gin	Shaker
	Quelques gouttes d'Angostura bitter, Jus de citron vert, vodka, ginger-beer	
	Sirop de sucre de canne, jus de citron, gin, complété au Champagne	Shaker
November Seabreeze		Shaker
Sunset Boulevard		
	Quelques gouttes d'Angostura bitter, vermouth italien, liqueur marasquin, gin	
	1/2 citron vert coupé en 4, sirop de sucre de canne, ginger-beer, rhum traditionnel brun	
Bronx		

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET		
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 18/25

1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

1.3-1 Citer 8 types de verres utilisés au bar.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • • • • | <ul style="list-style-type: none"> • • • • |
|--|--|

1.3-2 Pour le matériel du bar, donner le terme correspondant à chaque définition.

Définitions	Nom du matériel
Je sers à faire une double filtration pour éviter les morceaux de fruits, plantes... quand je verse de mon shaker à mon verre.	
Je sers à contenir des pailles, des serviettes en papier et des sous-verres, sur le bar.	
Je suis le terme anglais pour les sous-verres.	
Je sers à faire de l'eau de Seltz à partir d'eau plate et d'une cartouche de gaz.	
Je suis le terme anglais pour la passoire.	
Je sers à mesurer les doses pour réaliser un cocktail.	
Je suis une bouteille en plastique avec un bouchon long et fin qui sert à mettre les purées de fruits ou les jus de citron. Pour me verser, on presse ou on « écrase » la bouteille.	
Je suis un rack derrière un bar qui permet de mettre les bouteilles dont on se sert le plus souvent pour les avoir sous la main et aller plus vite.	
Je permets de verser des bitters, sirops ou autres, goutte à goutte.	
Je sers à faire les frozen, les coladas ou les smoothies.	
Je suis un tapis de bar, généralement en caoutchouc, que l'on met sur le bar pour y réaliser les cocktails et ne pas salir le comptoir.	
Je sers à mettre les décorations pour le service.	

1.3-3 Indiquer quelle est généralement la hauteur d'un bar.

-

1.3-4 Indiquer 4 denrées que l'on peut trouver sur l'autel du bar (pas de matériel).

- -
- -

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

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET		
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 20/25

PARTIE II

« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

2.1 LÉGISLATION

Avant l'ouverture du nouveau bar à cocktails, le directeur veut voir si vous avez des connaissances sur la législation des débits de boissons.

2.1-1 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant à quel groupe de boissons appartient chaque produit ou chaque marque commerciale. Cocher la case correspondante.

Produit ou marque	Groupe 1	Groupe 3	Groupe 4	Groupe 5
Vittel				
Ginger ale				
Noilly Prat				
Muscat de Beaumes de Venise				
Gin				
Rhum				
Vodka				
Chartreuse				
Pastis 51				
Aperol				
Cognac				
Kirsch				
Whisky				
Champagne				

2.1-2 Indiquer quatre zones protégées.

-
-
-
-

2.1-3 Indiquer par quelle administration sont fixés les horaires d'ouverture d'un débit de boissons.

-

2.1-4 Indiquer ce que signifient les initiales SACEM.

-

2.1-5 Répondre par « VRAI » ou par « FAUX » aux questions suivantes. Justifier lorsque la réponse est « FAUX ».

Affirmations	VRAI ou FAUX	Si non : justification
Le groupe 2 de boissons existe toujours.		
Pas besoin de donner une facture au client, quel que soit le montant.		
On peut créer de nouvelles licences 4.		
Pas besoin de formation pour obtenir un permis d'exploitation de débit de boissons.		
Il est autorisé d'accueillir un mineur de moins de 16 ans non accompagné.		
Lors des happy hours, il est possible de ne proposer que des boissons alcoolisées.		

2.1-6 Donner 4 affichages ou étalages obligatoires en débit de boissons.

-
-
-
-

2.2 GESTION APPLIQUÉE

Votre employeur a été contacté par une célèbre marque de vodka. Il veut par conséquent organiser une soirée privée dans l'établissement existant afin de faire connaître le futur bar et de capter une clientèle peu présente : les femmes. Un des cocktails choisis pour cette prestation est le Cosmopolitan.

2.2-1 Compléter la fiche technique ci-dessous, effectuer vos calculs avec deux décimales après la virgule.

Nom du cocktail : COSMOPOLITAN					
Catégorie : Short drink		Type : All day cocktail			
Mode d'élaboration : Shaker		Verrerie utilisée : Verre à cocktail			
Décoration : Zeste de citron vert (2)					
Ingrédients	Contenance Bouteille	Coût HT Bout.	Coût cl HT	Dose en cl	Coût HT total dose
Vodka	70 cl	13,20		3	
Cointreau	70 cl	16,80		1,5	
Jus de cranberry	100 cl	2,70		2	
Jus de citron vert	100 cl	2,90		0,5	
Coût matière HT liquides					
Décoration					Coût HT Déco
Zeste de citron vert					0,05
Coût matière total HT					
Coefficient multiplicateur					5
Prix de vente théorique HT HS					
Service 15 %					
Prix de vente HT SC					
TVA 20 %					
Prix de vente théorique TTC SC					

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN			SUJET
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 23/25

Suite à cet événement, on vous demande de mettre à jour la fiche de stock de la vodka Wyborowa, selon la méthode du coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée.

2.2-2 Compléter la fiche de stock ci-dessous, effectuer vos calculs avec deux décimales après la virgule.

ARTICLE : Vodka Wyborowa				FOURNISSEUR : France Spiritueux					
MÉTHODE : Coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée									
Stock minimum : 2			Stock maximum : 10				Stock d'alerte : 3		
DATE	ENTRÉE			SORTIE			STOCK		
	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant
10/5							7	13,20	
12/5				5					
16/5	8	13,50							
17/05				3					

Votre employeur souhaite tester vos connaissances et vous demande de répondre aux questions suivantes :

2.2-3 Pourquoi une commande a dû être passée le 12 mai au soir ?

-
-

2.2-4 Citer 2 raisons pour lesquelles il faut éviter de dépasser le stock maximum.

-
-

2.2-5 Citer une autre méthode de gestion des stocks que vous connaissez, notamment utilisée pour la gestion des denrées périssables.

-

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN			SUJET	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 24/25	

2.3 COMMUNICATION

2.3-1 Le nouveau bar à cocktails va ouvrir, il faut attirer la clientèle. Proposer 4 actions de communication pour promouvoir l'ouverture de ce nouvel établissement.

-
-
-
-

2.3-2 Dans le futur établissement, du champagne va être proposé à la flûte ou en cocktails. Le directeur pense organiser une soirée sur le thème de ce produit, avec l'aide de partenaires. Proposer 2 animations et 2 éléments de décoration pour cette soirée champagne.

2 animations	2 éléments de décoration

2.3-3 Une soirée whisky va également être organisée. Proposer deux éléments d'ambiance ou de décoration qui pourront être mis en œuvre.

-
-