



**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.**

# BREVET PROFESSIONNEL BARMAN

Ce sujet comporte 21 pages, numérotées de **1/21** à **21/21**.

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.

**Les candidats répondent sur les annexes 1 à 6 (pages 15/21 à 21/21), qui sont à rendre avec la copie.**

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

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2017</b>	<b>SUJET</b>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)</b>	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coeff. : 4</b>	<b>Page 1 / 21</b>

## SUJET

### « BAR PRO & Spirits Group »

Vous êtes recruté-e en tant que chargé-e de mission « information et conseil » par une société de consulting, de formation et d'évènementiel, spécialisée dans le bar.



Vous êtes chargé-e de réaliser cinq missions, dont quatre pour différents clients. Vous présenterez vos propositions de prestations à votre direction sous la forme de cinq dossiers distincts.

#### DOSSIER 1 : **Malongo**

Dans le cadre de votre activité de consulting, vous êtes démarché-e par la société Malongo.

La société souhaite développer les compétences techniques de ses baristas en matière de cocktails « Coffee in good spirits ».

Dans le courrier d'appel d'offre, la directrice de la formation vous demande de :

1. Concevoir, à l'aide de l'outil informatique de préférence, une fiche technique type afin de standardiser les cocktails dans tous les points de vente. Imprimer cette fiche et la joindre à votre dossier.
2. Déterminer et valoriser sept petits matériels de bar présentés sous la forme d'une mallette. Proposer deux noms de fournisseurs de petit matériel de bar.

La société Malongo souhaite aussi développer ses ventes d'accompagnements associés aux boissons de la marque présentées dans le DOCUMENT 1.

3. Proposer, pour chacun de ces produits un accompagnement solide, sec, sucré ou salé dans l'ANNEXE 1. Votre proposition pourra s'inspirer de la recherche qu'un de vos collègues a faite sur internet ( cf. DOCUMENT 2).

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2017</b>	<b>SUJET</b>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE</b> (épreuve écrite)	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coeff. : 4</b>	<b>Page 2 / 21</b>

**DOSSIER 2 :**

Votre société doit participer à la prochaine édition du Whisky Live. Cette manifestation aura lieu à Paris du 23 au 25 septembre 2017. Elle vous est présentée dans le DOCUMENT 3.

Votre direction vous demande d'imaginer les cocktails pour la prochaine « Cocktail Street » du Whisky live.

Ces cocktails devront revisiter les classiques de la Coupe Scott ou du Carnet des Cocktails Contemporains.

Ils seront élaborés avec les produits des 16 partenaires de la « Cocktail Street » (cf. document 3).

Un de vos collaborateurs a déjà commencé la réflexion.

1. Suggérer 16 cocktails en complétant l'ANNEXE 2.

L'analyse des ventes de la manifestation montre que chaque stand vend en moyenne 150 cocktails par jour.

2. Quantifier et valoriser l'ensemble des consommables nécessaires à la réalisation du « Monkey Sour » pour la durée de l'évènement en ANNEXE 2.

**DOSSIER 3 :**

Le Rhum Fest est le rendez-vous annuel des amateurs de rhum et réunit chaque année pas moins de 5000 visiteurs professionnels et amateurs avertis confondus. Ce salon, à l'ambiance festive, présente 500 références de rhums et une quarantaine d'exposants.

Plusieurs « master class » (cours animés par des experts) sont organisés pendant toute la durée du festival.

Le comité d'organisation du « Rhum Fest » de Paris vous contacte pour créer un document de synthèse qui définit les 3 eaux de vie (origine, élaboration, variété, marque, cocktail classique). Ce document, destiné aux visiteurs et professionnels du bar, sera donné à la fin du master class « Rhum - Rum – Ron ».

Cette synthèse sera illustrée par une carte localisant différentes marques de rhum présentes sur le salon et dans le DOCUMENT 3.

1. Réaliser un document de synthèse en ANNEXE 3 à partir de vos connaissances et à l'aide de l'extrait de magazine de Rumpoter (cf. DOCUMENT 4).
2. Situer les marques partenaires de rhum dans l'ANNEXE 4.

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2017</b>	<b>SUJET</b>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE</b> (épreuve écrite)	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coeff. : 4</b>	<b>Page 3 / 21</b>



**DOSSIER 4 : LE POINT ROUGE**  
VINS, COCKTAILS ET SPIRITUEUX

A l'occasion du changement de sa carte des boissons, le gérant du bar à cocktails « Le point rouge » a fait appel à un infographiste pour la concevoir.

Faute de temps, il vous sollicite pour corriger le premier jet de cette carte.

1. Critiquer l'ANNEXE 5.



**DOSSIER 5 :**

Vous souhaitez promouvoir votre société « Bar Pro & Spirits Groupe » sur la toile, diffuser des conseils ainsi que votre catalogue de prestations.

Vous aimeriez aussi que vos lecteurs puissent faire remonter leurs remarques ou critiques ainsi que créer et fédérer une communauté autour de votre société.

1. Lister, en ANNEXE 6, 3 actions commerciales basées, sur internet et les réseaux sociaux, qui vous permettront de faire grimper votre e-réputation. Expliquer vos choix.

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2017</b>	<b>SUJET</b>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE</b> (épreuve écrite)	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coeff. : 4</b>	<b>Page 4 / 21</b>

## DOCUMENT 1

Source : <https://www.malongo.com/produits/gammesprofessionnels-biotea-bioteanosthesbiologiquesetequitables>.  
Consultée le 05/12/2016 à 14h18.

### Café des Petits Producteurs

paquets de 16 doses souples.

Les petits producteurs font les grands cafés ! Goût fruité, longueur en bouche, notes de cuir et de sous-bois pour cet Arabica à l'arôme intense venu des hauts plateaux du Mexique. Une crème riche et onctueuse. L'authenticité d'un grand Arabica cultivé et torréfié artisanalement.



Le label Max Havelaar garantit que ce café a été produit et commercialisé conformément aux standards internationaux du commerce équitable. Acheter ce produit, c'est contribuer à l'amélioration des conditions de vie et de travail de producteurs d'Amérique centrale. Le contrôle du respect des standards est assuré par l'association Max Havelaar [www.maxhavelaarfrance.org](http://www.maxhavelaarfrance.org).



### Thé Earl Grey

Remarquable délicatesse d'un grand classique de la saveur. Subtilité, fraîcheur de la bergamote s'associent à ce délicieux thé de l'Himalaya. Thé noir 97%. Ecorce de citron. Arôme naturel ; Bergamote. Origine Inde. Traces éventuelles : fruits à coque.



Production issue de l'agriculture biologique. Certifiée par -FR-BIO-01. Le label Max Havelaar garantit que ce café a été produit et commercialisé conformément aux standards internationaux du commerce équitable. Acheter ce produit, c'est contribuer à l'amélioration des conditions de vie et de travail de producteurs d'Amérique centrale. Le contrôle du respect des standards est assuré par l'association Max Havelaar [www.maxhavelaarfrance.org](http://www.maxhavelaarfrance.org).



<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2017</b>	<b>SUJET</b>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE</b> (épreuve écrite)	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coeff. : 4</b>	<b>Page 5 / 21</b>

## Rooibos

Energétique mais sans théine, cette boisson exceptionnelle surgit des confins de l'Afrique du Sud. Chaude ou glacée, on la boit tout au long de la journée. Une danse rituelle de la dégustation. Rooibos 97%. Buchu 3%. Origine Afrique du Sud.



Production issue de l'agriculture biologique. Certifiée par - FR-BIO-01. Le label Max Havelaar garantit que ce café a été produit et commercialisé conformément aux standards internationaux du commerce équitable. Acheter ce produit, c'est contribuer à l'amélioration des conditions de vie et de travail de producteurs d'Amérique centrale. Le contrôle du respect des standards est assuré par l'association Max Havelaar [www.maxhavelaarfrance.org](http://www.maxhavelaarfrance.org).



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

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2017</b>	<b>SUJET</b>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)</b>	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coeff. : 4</b>	<b>Page 6 / 21</b>

## DOCUMENT 2

Source : <http://foodservice.monbana.com/fr/orangette>.

Page consultée le 06/12/2016 à 11h46.

← Coniseries au chocolat



### L'ORANGETTE

Produit composant la Hotte de Noël

L'Art de sublimer votre café

#### Les plus

- Un mélange subtil entre l'amertume de l'orange relevée par le sucre du confisage et le goût fort en cacao de l'enrobage chocolat.
- Emballées individuellement dans un flow pack aux couleurs résolument chics.
- Elue Saveurs de l'année restauration 2014

#### Utilisation

- Idéales en bord de tasse à Noël pour un esprit gourmand et raffiné.
- L'association avec le thé noir est également très appréciée.

#### Composition

- Ecorce d'orange confite enrobée de chocolat noir.

### DÉCOUVREZ AUSSI



CARRÉS LAIT AUX CÉRÉALES  
Carrés de chocolat

[En savoir plus](#)



ASSORTIMENT 10 SAVEURS  
Assortiments

[En savoir plus](#)



MONBANA BOX  
Assortiments

[En savoir plus](#)

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2017	SUJET	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 7 / 21



## DOCUMENT 3

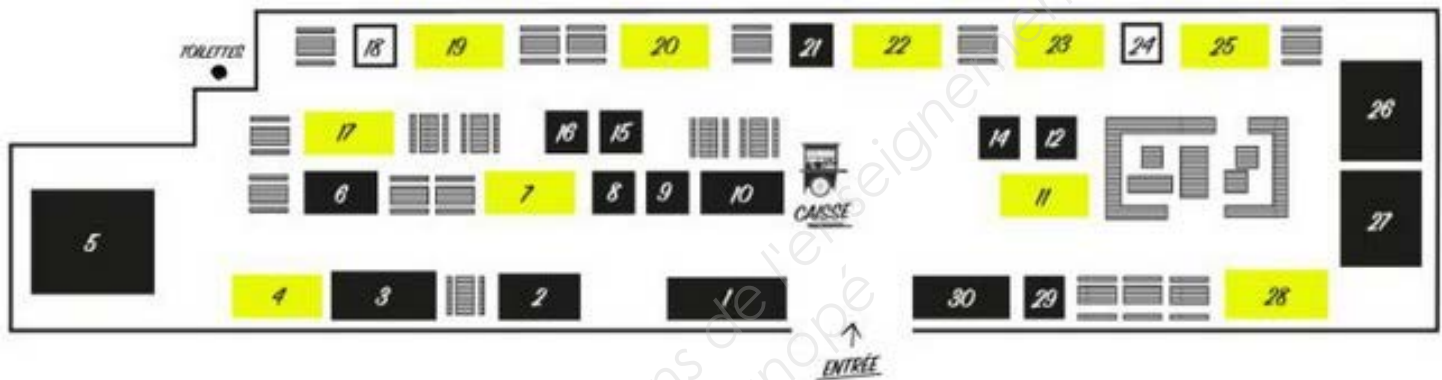
### Qu'est-ce que la Cocktail Street 2016 ?



#### Pourquoi créer un bar quand on peut bâtir une rue entière ?

La Cocktail Street, c'est toute une rue éphémère, dédiée à la mixologie, qui verra le jour au rez-de-Seine de la cité de la mode, du 23 au 26 septembre. Une rue de 130 mètres de long avec son marché et ses bars : un dispositif cocktails & food inédit, en partenariat avec le Food Market.

Un espace inédit de dégustation et de convivialité au bord de l'eau, qui rassemblera le meilleur de la scène cocktails dans un seul et même lieu, et invitera à des accords food libres et inspirés, en provenance du monde entier.



- Bars Cocktails
- Food - Salés
- Food - Sucrés

1. JURA COCKTAIL BAR
2. BEEFEATER
3. BAR FEVER TREE
4. MENUE
5. BAR TRENCH
6. ABSOLUT ELYX
7. LE RÉFECTOIRE
8. AUCHENTOSHAN
9. NEW COLORS - RHUM
10. TIGER

11. ROSEMARY
12. THE PUBLIC HOUSE
13. BIÈRES ARTISANALES
14. LA MAISON DU SAKÉ
15. MARTINI RISERVA SPECIALE
16. CÎROC ULTRA PREMIUM VODKA
17. CHIDO
18. JEAN HWANG CARRANT COOKIES
19. LA TAVERNE DE ZHAO
20. JONJON'S COCONUTS
21. THE BOURBON SHACK

22. THE BEAST
23. PECO PECO
24. PASTELARIA BELÉM
25. MY PIE
26. LIXIR: MONKEY SHOULDER, HENDRICK'S, ZUBROWKA
27. THE CHIVAS WHISKY LAB
28. Ô DIVIN
29. GREEN SPOT SINGLE POT STILL IRISH WHISKEY
30. JAMESON & BEER VAN

Chacun des bars proposera une création originale, mais aussi leur version des grands classiques de la mixologie : un hommage aux origines qui confirme la tendance au retour des premiers cocktails revisités !

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN		Session 2017	SUJET	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 8 / 21

Les 16 partenaires :

			
The Public House – Bières artisanales	AUCHENTOSHAN	GREEN SPOT Irish Whiskey	MARTINI Riserva Speciale
			
New Colors Bar à Rhum	The Bourbon Shack	CIROC Ultra Premium Vodka	La Maison du Saké
			
JAMESON & Stout Beer	BEEFEATER	JURA Cocktail Bar	Tiger Bar à Gin
			
Bar FEVER-TREE	ABSOLUT ELYX	The CHIVAS Whisky Lab	MONKEY SHOULDER
			
Bar à Tequila			

Source : <http://www.cocktailstreet.fr/cocktails>. Page consultée le 05/12/2016 à 14h44.

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2017</b>	<b>SUJET</b>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE</b> (épreuve écrite)	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coeff. : 4</b>	<b>Page 9 / 21</b>

DOCUMENT 4

 <b>WHISPER</b>	 <i>Rum</i> <b>DIPLOMÁTICO</b>	<b>DOORLY'S</b> 
Whisper Rum	Rum Diplomatico	Rum Doorly's
 <b>Havana Club</b>	 <b>RON BARCELÓ</b>	 <b>ADMIRAL RODNEY</b>
Ron Havana Club	Ron Barceló	Rum Admiral Rodney
<b>DICTADOR</b>	<b>RHUM BOLOGNE</b>	 <b>RHUM BIELLE</b>
Ron Dictator	Rhum Bologne	Rhum Bielle
<i>Rhum</i> <b>Barbancourt</b>	<i>Ron</i> <b>ABUELO</b>	 <b>ABELHA ORGANIC CACHAÇA</b>
Rhum Barbancourt	Ron Abuelo	Abelha Cachaça
 <b>ANGOSTURA</b>	 <i>Ron</i> <b>Millonario</b>	 <b>Captain Morgan</b>
Rum Angostura	Ron Millonario	Rum Captain Morgan

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2017	SUJET	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 10 / 21



# DÉFINITIONS & IDÉES REÇUES



## N'EST PAS AGRICOLE QUI VEUT !

Si les rhums élaborés avec 100% de pur jus de canne frais produit dans les départements français d'outre-mer (Martinique, Guadeloupe, Guyane et Réunion) sont agricoles, cette précieuse mention ne peut être apposée sur l'étiquette des autres rhums de pur jus de canne frais, à l'exception de ceux de l'île de Madère (oui il y a bien quelques producteurs de Rum agricole da Madeira mais leur production ne représente que quelques centaines de milliers de bouteilles). Le rhum de Tahiti, en Polynésie française, n'y a donc pas le droit, tout comme ceux de Maurice ou d'Haïti par exemple, car

ils ne font pas partie des régions reconnues par l'Union Européenne. Aussi, il faut remplir une autre condition : ne pas être distillé à plus de 90% d'alcool pour que leur taux en substances volatiles, les fameux éléments non alcools responsables des arômes, soit égal ou supérieur à 225 Grammes par hectolitre d'alcool pur. Sinon il devient du rhum léger. Enfin il doit garder les caractéristiques aromatiques spécifiques du rhum. Attention donc aux fûts trop marquants. Le rhum agricole de Martinique, après deux décennies de bataille, est même devenu la première AOC d'outre-mer en 1996 et y reste à ce jour la seule pour un produit issu de l'agriculture. Son cahier des charges est encore plus exigeant ; il doit notamment être distillé à moins de 75% (le guadeloupéen Damoiseau peut quant à lui dis-

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2017</b>	<b>SUJET</b>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE</b> (épreuve écrite)	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coeff. : 4</b>	<i>Page 11 / 21</i>

tiller à 89%). L'AOC encadre aussi les aspects suivants : aire de production, aire de culture de la canne, variétés des cannes, extraction du jus, la fermentation, la distillation donc, le stockage et le vieillissement. Un investissement important, des coûts de production plus élevés et des contrôles fréquents, c'est le prix à payer pour obtenir la même reconnaissance que le cognac, l'armagnac et le calvados.

**A RETENIR :**

*Pur jus de canne frais = vesou = fangourin*

## VOUS AVEZ DIT 'TRADITIONNEL' ?

On utilise souvent le mot 'traditionnel' pour distinguer les rhums de mélasse ou de sirop des rhums agricoles. Mais à y regarder de plus près, la véritable définition du 'rhum traditionnel' ne distingue pas un rhum sur sa matière première mais sur sa richesse aromatique. En effet, on a voulu distinguer les 'rhums légers' issus des multiples colonnes modernes et distillés à plus de 90% des rhums plus riches distillés dans les alambics ou colonnes simples, en dessous de 90% (donc avec plus de 225 grammes par hectolitre d'alcool pur). Traditionnel désigne alors légalement (et donc sur les étiquettes) des rhums issus de systèmes de distillation traditionnels. Ainsi, rhums de mélasse et agricoles peuvent porter la mention 'traditionnels'.

## VESOU CRU OU VESOU CUIT, SIROP ET MÉLASSE...

Les rhums agricoles n'utilisent que du vesou cru ou pur jus de canne frais, certains clairins d'Haïti font de même tandis que les autres utilisent du vesou cuit. Les rhums de style espagnol utilisent aussi bien des mélasses que des

sirops de canne, ce qui est bien pratique car ces deux matières premières se conservent et permettent donc aux distilleries de fonctionner toute l'année. En effet, le sirop est la dernière étape avant la cristallisation du sucre, donc une matière très riche, tandis que la mélasse est le résidu obtenu après cristallisation du sucre, une sorte de concentré visqueux. Une matière première assez neutre qui permet aux distilleries de créer avec l'aide des levures un grand nombre d'arômes qui seront sélectionnés et concentrés lors de la distillation. Moins la cristallisation sera efficace et plus la mélasse gardera de caractéristiques, comme à Demerara. Aujourd'hui, on produit également une autre matière, extrêmement concentrée, que l'on appelle la mélasse high test (HTM), une sorte de super sirop non cristallisable qui sert à la production d'alcool neutre aux USA, en Grande-Bretagne et au Japon mais aussi de rhum à Porto Rico. Avec l'essor des micros distilleries aux USA, on trouve même des rhums élaborés à partir de sucre brut ou rapadou. Et c'est loin d'être mauvais !

## QUID DES RHUMS INDUSTRIELS ET DES RHUMS DE SUCRERIE ?

On distingue parfois les rhums industriels (donc non agricoles) des rhums de sucrerie. Les deux utilisent la même matière première, la mélasse, mais dans le cas des rhums de sucrerie, ils sont distillés par le producteur de sucre tandis que les distilleries industrielles achètent leurs mélasses aux sucreries. Mais on néglige souvent cette distinction en appelant tous les rhums de mélasse 'rhums industriels'. Il est vrai que de nos jours les petites sucreries artisanales sont bien rares mais il est toujours intéressant de noter qu'une sucrerie-distillerie maîtrise plus facilement la qualité et la fraîcheur de la mélasse qu'elle utilise pour produire son rhum. ■

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN		Session 2017	SUJET	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 12 / 21



# LE DÉBAT EN QUELQUES CHIFFRES



# 2%

CEST LA PART DES RHUMS  
DE PUR JUS DE CANNE  
DANS LA PRODUCTION  
MONDIALE

Certes, la France et ses rhums agricoles sont leaders mais d'autres pays produisent également des rhums à partir de jus de canne frais :

- **Haïti** (Barbancourt et les clairins)
- **La Dominique** (quoi de plus naturel quand on est situé entre Guadeloupe et Martinique)
- **Les Iles Vierges britanniques** (sur Tortola et depuis plus de 200 ans)
- **Les Etats-Unis** (Hawaï, Californie et bientôt Louisiane, Floride...)
- **La Barbade** (St Nicholas Abbey vient de lancer son rhum blanc !)

- **Maurice et les Seychelles**
- **La Thaïlande** (par des Français)
- **Le Japon**
- **Madère**
- **Le Brésil**
- **Madagascar, l'Afrique du Sud et d'autres pays africains...**

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2017	SUJET	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 13 / 21

La proportion de Rhum Agricole est de **85%** en Martinique,  
exactement le **double** de Guadeloupe & Marie-Galante (**43%**)

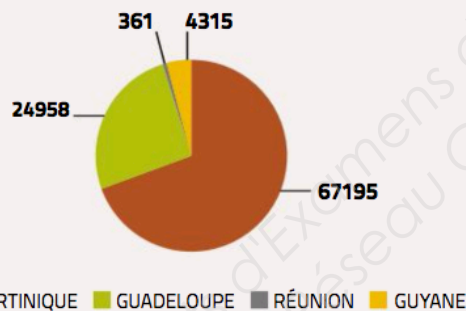
qui produisent donc plus de rhum à partir de mélasse que de jus de canne.

La petite production de la Guyane est à **100%** agricole  
alors que la Réunion est une île sucrière avec moins de **1%** de production agricole.

Tahiti en produit également mais ne communique pas ses chiffres...

Au total, le rhum agricole représente seulement **45%** de la production en France.

**Production de Rhum Agricole  
dans les DOM (en hectolitres d'Alcool Pur)**



La production française de rhum agricole s'élève à quelques **45 Millions** de litres à **50%**.  
Je vous laisse convertir en ti punches.

Les rhums agricoles représentent **45%** des contingents de rhum exportés en Métropole.

## LA MAGIE DES ARÔMES EST DANS LA CONCENTRATION

On trouve au moins :

**0,7875** Gramme de Non-Alcool par bouteille dans un **Rhum traditionnel à 50%**

= **0,7** Litre x 50% d'Alcool x **225** Grammes / **100** Litres.

Alors qu'un **Rhum léger à 37,5%** peut ne contenir que :

**0,17** Gramme par bouteille. **Soit 5 fois moins !**

RUMPORTER DÉCEMBRE 2013

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2017</b>	<b>SUJET</b>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)</b>	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coeff. : 4</b>	<i>Page 14 / 21</i>

ANNEXE 1

**ACCOMPAGNEMENT SOLIDE, SEC ET SUCRE - OU SALE ASSOCIE AUX 3  
PRODUITS PHARES A METTRE EN VALEUR**

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

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2017</b>	<i>SUJET</i>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)</b>	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coeff. : 4</b>	<i>Page 15 / 21</i>



ANNEXE 2

MARQUE	ORIGINE	FAMILLE DE PRODUIT	FAMILLE DE COCKTAIL	COCKTAIL REVISITÉ	VERRERIE
Monkey Shoulder	Écosse	Scotch Blended malt	Sour	Nom du cocktail : Monkey Sour Monkey, jus citron jaune, miel d'acacia, blanc d'œuf	Old fashioned
			Fizz		
			Collins		
			Cup		
			Juleps		
			Cobblers		
			Coladas		
			Punches		
			Rickeys		
			Toddies		
			Daisies		
			Fixes		
			Crustas		

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>		<b>Session 2017</b>	<b>SUJET</b>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)</b>		<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coeff. : 4</b>	<i>Page 16 / 21</i>

MARQUE	ORIGINE	FAMILLE DE PRODUIT	FAMILLE DE COCKTAIL	COCKTAIL REVISITÉ	VERRERIE
			Flips		
			Old fashioned		
			Manhattan		
			High Balls		

**CONSOMMABLES NÉCESSAIRES À LA REALISATION DU « MONKEY SOUR »  
POUR LA DURÉE DE L'ÉVÈNEMENT**

Area reserved for listing the necessary consumables for the duration of the event.

### ANNEXE 3

**DÉFINITION DES 3 EAUX DE VIE  
(ORIGINE, ÉLABORATION, VARIÉTÉ, MARQUE, COCKTAIL CLASSIQUE)**

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

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2017</b>	<b>SUJET</b>	
<b>ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)</b>	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coeff. : 4</b>	<i>Page 18 / 21</i>

ANNEXE 4

LE COMPTOIR DES CARAIBES

ANTILLES

MER DES ANTILLES

PETITES ANTILLES

ANTIGUA

GUADELOUPE

LA BARBADE

PANAMA

SAINTE LUCIE

BRESIL

MARIE GALANTE

PEROU

TRINIDAD

CUBA

HAÏTI

MARTINIQUE

REPUBLIQUE DOMICAINE

VENEZUELA

ILES VIERGES

COLOMBIE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

dugas.fr

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>		<b>Session 2017</b>	<b>SUJET</b>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE</b>	<b>(épreuve écrite)</b>	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coeff. : 4</b>	<b>Page 19 / 21</b>

## Gin

Écosse		France	
<b>Hendrick's</b>		<b>Diplome</b>	
41.4% 11 €		44% 9 €	
<b>Angleterre</b>		<b>Citadelle</b>	
<b>Beef eater</b>			
London Dry Gin	40% 7 €	44% 8 €	
London Dry Gin	24 45% 9 €	Solera Reserve	44% 11 €
<b>Bombay</b>		<b>Gin de Christian Drouin</b>	
London Dry Gin, Sapphire	40% 11 €		42% 9 €
<b>Broker's</b>		<b>Generous</b>	
London Dry Gin	47% 11 €		44% 11 €
<b>Bulldog</b>		<b>G'Vine</b>	
London Dry Gin	40% 8 €	Floraison	40% 11 €
		Nouaison	43.9% 12 €
<b>Crémorne</b>		<b>Hayman's</b>	
London Dry Gin	40% 8 €	Old Tom Gin	40% 11 €
<b>The 86 Co.</b>		<b>Allemagne</b>	
Ford's	45% 9 €	<b>Monkey 47</b>	
			47% 15 €
<b>N°3</b>		<b>Gin del Professor</b>	
London Dry Gin	46% 12 €	Madame	42.9% 12 €
<b>Plymouth</b>		Monsieur	43.7% 12 €
Gin Original	41.2% 8 €		
Navy Strongth	57% 10 €		
<b>Sipsmith</b>			
London Dry Gin	41.6% 12 €		
<b>Tanqueray</b>		<b>Genever</b>	
London Dry Gin	43.1% 8 €		
Ten	47.3% 11 €		
Old Tom	47.3% 9 €	<b>Hollande</b>	
Rangpur	41.3% 11 €	<b>Bols</b>	
		Century Genever	

Prix net, service compris - Tous nos alcools sont servis sur une base de 50 ml et nos apéritifs sur une base de 60 ml.

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN		Session 2017	SUJET	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 20 / 21

## ANNEXE 6

### 6 ACTIONS COMMERCIALES BASÉES SUR INTERNET ET LES RÉSEAUX SOCIAUX QUI VOUS PERMETTRONT DE FAIRE GRIMPER VOTRE E-RÉPUTATION

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

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2017</b>	<b>SUJET</b>	
<b>EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)</b>	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coef. : 4</b>	<i>Page 21 / 21</i>