



**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	
	<input type="text"/>	

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

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.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Aucun document n'est autorisé.

« Arrêté du 4 avril 2017 modifiant l'arrêté du 23 juillet 1998 modifié portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet professionnel barman : La liste des cocktails à maîtriser en brevet professionnel barman est issue du carnet de cocktails contemporains. »

SUJET

LE SUJET EST À RENDRE DANS SON INTÉGRALITÉ.

Organisation du sujet	
Questions	Documents à rendre avec la copie
1.1 Tableau boissons cocktails	Annexe 1.a
1.2 Support de vente : l'ardoise	Annexe 1.b
2.1 Promotion : actions publicitaires	Annexe 2
2.2 Communication : thématique ambiance	Annexe 3
2.3 Profil de poste	Annexe 4
2.4 Fiches techniques	Annexe 5.a et 5.b.
2.5 Quantifier et commander	Annexe 6
2.6 Paring : accords mets et cocktails	Annexe 7
3.1 Aménager et agencer : station de bar	Annexe 8
3.2 Petit matériel	Annexe 9
4.1 Fiche produit : la bière	Annexe 10
4.2 Questionnaire apprenti	Annexe 11
4.3 Questionnaire MAF	Annexe 12

CODE : 18SP-BP BA U20

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Code 450 334 03	Session 2018	SUJET
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 1/21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SUJET

Vous êtes depuis quelques années chef Barman au « O Symbiose ». Ce restaurant-bar à cocktails, de type speakeasy (type bar clandestin Américain de la prohibition) est situé à Bordeaux le long des quais.

Le midi vous servez des plats raffinés à une clientèle composée d'avocats et de cadres du quartier. Vous avez obtenu le meilleur prix Fooding pour l'année 2017.

Votre clientèle du soir est âgée de 30 à 40 ans. C'est une clientèle qui aime sortir et déguster un cocktail après un spectacle ou avant un concert.

Ce mois-ci ce sont les 5 ans de votre établissement.

Vous avez plusieurs tâches à réaliser durant cette journée de travail : mettre en place votre ardoise du bar et proposer des cocktails création, anticiper la soirée anniversaire de votre établissement, compléter votre facing (produits qui composent les étagères de l'arrière bar), restructurer votre comptoir, aider votre apprenti et répondre à des demandes particulières de clients.

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Code : 450 334 03	Session 2018	SUJET
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 2/21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1.

Comme à votre habitude, vous concevez votre ardoise de bar pour ce midi. Elle comprendra au minimum :

- 2 boissons alcoolisées typiquement locales de votre choix mettant en valeur la région Bordelaise,
- 5 cocktails classiques Long Drinks et 5 classiques Short Drinks,
- 2 sans alcool, 2 sparklings.

à base du Carnet des cocktails contemporains.

1.1 Etablir la liste des boissons à mettre sur l'ardoise ANNEXE 1.a.

1.2 Créer cette ardoise de bar ANNEXE 1.b et tenir compte des aspects commerciaux et législatifs.

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Code : 450 334 03	Session 2018	SUJET
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 3/21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2.

Vous commencez à préparer la soirée anniversaire de votre établissement.

2.1. Proposer au moins 5 actions publicitaires à mettre en place pour faire connaître cet évènement auprès de votre clientèle. Justifier. ANNEXE 2.

Votre équipe vous a proposé plusieurs thématiques avec des composantes humaines et matérielles.
DOCUMENT 1

2.2. Préciser les avantages et les inconvénients de chacune. ANNEXE 3.

Afin de mieux définir votre organisation et de cibler le recrutement de vos « extras » pour cette soirée, vous définissez le profil de poste pour la fonction de barman en "extra".

2.3 Réaliser le profil de poste « BARMAN » sur l'ANNEXE 4.

A 10H00, vous recevez le commercial de Bacardi Martini France. Il vous propose de mettre en place deux nouveaux produits à votre facing : le Martini Ambrato et Rubino. Pour cela il vous joint un article présentant les deux produits. DOCUMENT 2

Vous décidez de valoriser ces deux produits et de proposer deux cocktails pour l'anniversaire de votre établissement (un avec l'Ambrato et l'autre avec le Rubino).

2.4 Concevoir les fiches techniques de ces deux cocktails : ANNEXE 5 a et ANNEXE 5 b.

Les prévisions de ventes pour cette occasion sont d'environ 150 exemplaires de chaque cocktail création.

2.5 Quantifier l'ensemble des produits à commander liés à ces deux boissons. Présenter les calculs et compléter le bon de commande ANNEXE 6.

2.6 Proposer pour chacun de ces cocktails 4 variétés de produits d'accompagnement solides, salés ou sucrés, de la région Nouvelle Aquitaine. Justifier cet accord et présenter la réponse sous forme de tableau ANNEXE 7.

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Code : 450 334 03	Session 2018	SUJET
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 4/21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3.

À 14H00, Mr SUIRE, fabricant de comptoir de bar, vient vous rendre visite pour vous présenter un projet de station de bar.

Il vous demande de lui préciser la composition de votre station et le petit matériel nécessaire à un service.

3.1 Citer 8 éléments qui composent une station de bar type. ANNEXE 8.

3.2 Lister 8 petits matériels indispensables au barman pour un service sur une station de bar ANNEXE 9.

DOSSIER 4.

Votre apprenti en BP Barman se prépare à différents concours. Pour cela vous créez une fiche produit sur la bière.

4.1 Compléter cette fiche produit en utilisant le modèle joint en ANNEXE 10.

Dans le cadre de sa préparation, votre apprenti vous interpelle et vous pose des questions.

4.2 Répondre aux questions en ANNEXE 11.

Vous entraînez votre apprenti à passer le MAF (Meilleur Apprenti de France – Section barman). Afin de l'aider sur la révision des alcools, vous recherchez les réponses aux questions.

4.3 Proposer les réponses au questionnaire en ANNEXE 12.

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Code : 450 334 03	Session 2018	SUJET
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 5/21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 1

Les éléments d'ambiance

THÉMATIQUE	COMPOSANTES HUMAINES	COMPOSANTES MATÉRIELLES
Ambiance Charleston	Tenue de Charleston Deux danseurs viennent faire un show	Décoration très baroque : plumeau sur table, rideaux blancs etc.
Ambiance Vintage 1920	Tenue professionnelle de bartenders des années 20 (pantalon à pince noir court, bretelles, nœud papillon) Groupe de jazz, swing viennent jouer toute la soirée	Décoration année 20 Canapé club style industriel Vieux matériel de bar : boston, shaker 3 pièces Verrerie cristal des années vintage
Ambiance Américaine	Tenue des années 50 style rock'n'roll : Elvis Presley, Bill Haley, Chuck Berry....	Décoration basée sur le fast food des années 50
Ambiance Irlandaise	Tenue Irlandaise Groupe de musique Irlandais, claquettes irlandaises	Décoration façon pub

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2

**Martini étend sa gamme avec la Riserva Speciale : Rubino et Ambrato
le Mercredi 19 Août 2015**

**Martini profite de la rentrée pour lancer deux nouveaux vermouths.
Une première depuis plus de 25 ans.**



Martini Riserva Speciale

Le vermouth fait son retour en force depuis quelques années, il est même devenu le chouchou d'une poignée de bartenders. Force d'innovations et de traditions, **Martini** propose désormais deux nouvelles références intitulées "**Rubino**" et "**Ambrato**". Ces deux vermouths qui tiennent leurs origines du Piémont, berceau de **Martini** depuis sa création, devraient conquérir les papilles des plus fins épcuriens.

Ivano Tonutti, **Maitre Herboriste chez Martini**, a utilisé tout son savoir-faire pour créer ces vermouths. Il a par exemple, utilisé des extraits végétaux tels que l'**absinthe** ou l'**armoise romaine**. Ces botaniques ont reposé pendant plus de deux mois dans des fûts de chêne piémontais et proposent désormais **une richesse gustative unique**.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Code : 450 334 03	Session 2018	SUJET
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 7/21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

MARTINI® RISERVA SPECIALE RUBINO



PROFIL :

Saveurs riches, boisées et herbeuses avec une pointe d'amertume.

DÉGUSTATION :

Les vins généreux des petites parcelles de Nebbiolo de Langhe DOC qui entrent dans la composition du MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO sont mélangés à des extraits de chardon béni italien et de bois de santal rouge d'Afrique centrale. Le résultat est un lumineux vermouth rouge rubis, d'où son nom. L'équilibre délicat des plantes permet d'obtenir un Vermouth di Torino complexe, corpu lent aux saveurs herbacées et d'une grande longueur en bouche.

SERVICE :

Pour apprécier la complexité du MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO, allongez-le d'un peu de tonic ou préparez un cocktail italien classique comme l'Americano ou le Negroni. Il apprécie également les alcools sombres comme le rhum ou le whisky.



MARTINI® RISERVA SPECIALE AMBRATO

PROFIL :

Floral et miellé avec une légère amertume.

DÉGUSTATION :

Les vins parfumés et aromatiques des petites parcelles de Moscato d'Asti DOCG qui servent à la fabrication du MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO apportent à notre Vermouth di Torino des notes florales et miellées. La légère amertume de l'écorce de quinquina jaune d'Équateur et de la rhubarbe de Chine vient souligner et relever les saveurs des vins.

SERVICE :

Vous apprécierez le goût floral du MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO avec un peu de tonic, dans des cocktails classiques comme le Gin & IT ou avec des alcools blancs comme le gin ou la vodka.

Le Martini Riserva Speciale sera disponible en grande distribution et chez les cavistes à partir de septembre 2015.

Prix de vente conseillé : 18 €

Retrouvez le Vermouth MARTINI® RISERVA SPECIALE sur les réseaux sociaux avec le hashtag #vermouthditorino

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

Source : http://www.infosbar.com/Martini-etend-sa-gamme-avec-la-Riserva-Speciale-Rubino-et-Ambrato_a9084.html,

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Code : 450 334 03	Session 2018	SUJET
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 8/21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1.a

2 boissons locales alcoolisées	- -
5 cocktails classiques Long Drink.	- - - - -
5 cocktails classiques Short Drink.	- - - -
2 cocktails sans alcool.	- -
2 cocktails sparkling	- -

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1.b : « ARDOISE DU BAR »

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

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Code : 450 334 03	Session 2018	SUJET
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 10/21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 : LES ACTIONS PUBLICITAIRES

Actions publicitaires :	Justificatifs :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3

THÉMATIQUE	AVANTAGES	INCONVENIENTS
Ambiance Charleston		
Ambiance Vintage 1920		
Ambiance Américaine		
Ambiance Irlandaise		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4
Fiche de profil de poste Barman-extra

Fiche de profil de poste

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

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Code : 450 334 03	Session 2018	SUJET
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 13/21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 5 a : LA FICHE TECHNIQUE

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 5 b : LA FICHE TECHNIQUE

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 6

Calcul des quantités de produits liés aux deux cocktails création

BON DE COMMANDE

Date :	Manifestation :	N°01200	
Désignation du produit	Conditionnement en Cl	Quantité demandée	Observations

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 7

Proposition de 4 variétés par cocktails de produits salés/sucrés

	Produits Salés / sucrés	Justifications de l'accord
Cocktail 1 :		
Cocktail 2 :		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 8

Composants d'une station de bar

Les 8 éléments qui composent une station de bar sont :

-
-
-
-
-
-
-
-
-

ANNEXE 9

Lister 8 petits matériels indispensables au barman :

-
-
-
-
-
-
-
-

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Code : 450 334 03	Session 2018	SUJET
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 18/21

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 10

LA FICHE PRODUIT : LA BIÈRE

<u>Nom du Produit</u>		<u>Famille</u>	
<u>Groupe de boissons :</u>		<u>Définition</u>	
<u>Historique</u>			
<u>Méthode d'élaboration (les étapes)</u>		<u>Types de fermentation :</u>	
		<u>Marques commerciales de bière :</u>	
		<u>2 Françaises dont une Corse :</u>	
		<u>2 Belges :</u>	
		<u>1 Mexicaine :</u>	
		<u>1 Américaine :</u>	
<u>Appellation + composition d'un cocktail à base de bière du Carnet des Cocktails Contemporain :</u>			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 11

QUESTIONS	OUI	NON
Pour une soirée événementielle, dois-je faire une demande particulière à la SACEM ?		
Les VDN font-ils partie du régime fiscal des apéritifs alors que VDL font partie du régime fiscal des vins ?		
Le Martini rouge est-il toujours un vermouth ?		
Un jigger est-il imposé par la loi lors de l'élaboration des cocktails ?		
Puis-je servir une bière à un mineur de moins de 16 ans accompagné d'un parent ?		
La vente à crédit est-elle autorisée pour les boissons du premier groupe ?		
L'affichage du règlement intérieur de l'entreprise est-il obligatoire ?		
La délivrance d'une note est-elle obligatoire à partir d'un montant de 17 euros ?		
Le panneau de licence doit-il être affiché à l'intérieur de l'établissement ?		
L'alcool pur est la référence utilisée par l'administration fiscale. Est-ce l'éthanol ?		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 12

Quelle marque de rhum épicé Jamaïcain pouvez-vous me proposer ?	
Quelle est la vodka filtrée sur un lit de diamant ?	
R. Lalou est une cuvée d'un champagne de grande marque. Laquelle ?	
A quel personnage fait référence Monkey Shoulder avec ses 3 singes ?	
Suggérez-moi un whisky tourbé Irlandais.	
Quel est le nom du gin élaboré à la fleur de vigne ?	
Pouvez-vous nommer le cocktail de James Bond ?	
La dernière fois, j'ai vu une eau de vie dans un flacon inspiré du N°5 de Chanel. De quel produit s'agit-il ?	
Donnez le nom du Rhum ayant une Pin up sur l'étiquette.	
Quel est le nom du champignon qui colore les murs des chais Cognaçais ?	