



**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 21 pages numérotées 1 à 21

Page 1 : ..... Page de garde  
Page 2 : ..... Mise en situation  
Pages 3 à 21 : .... 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.

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

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

**SUJET**  
**« Cocktails Mania »**

Vous êtes un barman employé par la société « Spiritueux and Co ». Cette société organise des évènements visant à promouvoir les cocktails. Elle participera pour la première fois à un salon sur les cocktails et les spiritueux, qui a lieu à Paris. Ce salon s'appelle « Cocktails Mania ». Il a lieu dans quelques mois et le dirigeant de la société organisatrice veut vous impliquer dans le projet. Ce salon est uniquement réservé aux professionnels.

Lors de la soirée d'ouverture, le salon sera en partenariat avec un bar à cocktails pour y organiser un apéritif.

Il vous demande de l'aider pour réfléchir à la mise en place du salon 2018 et va solliciter vos connaissances sur les produits, les cocktails, le matériel, la législation des débits de boissons, la gestion et la communication.

S'il voit que vos connaissances dans tous ces domaines sont complètes, il vous proposera d'avoir une part plus active dans ce projet.

# PARTIE 1

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

### 1.1 CONNAISSANCE DES BOISSONS

*Le salon va mettre en avant les apéritifs classiques et en utiliser dans les recettes de cocktails. Le responsable veut vérifier vos connaissances sur ces produits.*

**1.1-1** Compléter le tableau : pour chaque marque de gentiane, donner le département français de production.

Marque commerciale de Gentiane	Département français de production
SALERS	
AVÈZE	

**1.1-2** Compléter le tableau : pour chaque année de création d'un pastis français, donner la marque commerciale correspondant.

Année de création	Marque commerciale de pastis
1932	
1951	

**1.1-3** Citer les trois variétés d'anis que l'on utilise pour la fabrication des anisés.

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

**1.1-4** Comment s'appelle l'essence obtenue après distillation de ces trois anis ?

.....

**1.1-5** Comment s'appelle l'anis incolore produit en Grèce ?

.....

- 1.1-6** Compléter le tableau en donnant le pays d'origine de chaque marque commerciale de vermouth.

Marques commerciales de Vermouth	Pays d'origine
DOLIN	
NOILLY PRAT	
CARPANO	
MARTINI DRY	

- 1.1-7** De quelle île provient l'Angostura Bitter ?

.....

- 1.1-8** Compléter le tableau suivant en indiquant pour chaque marque commerciale la famille et la sous-famille.

Marque commerciale	Famille (ABA ou ABV)	Sous-famille
Byrrh		
Pernod		
Picon		
Fernet Branca		
Pastis 51		
Suze		
Punt e mes		
Dubonnet		
Cynar		
Dolin		

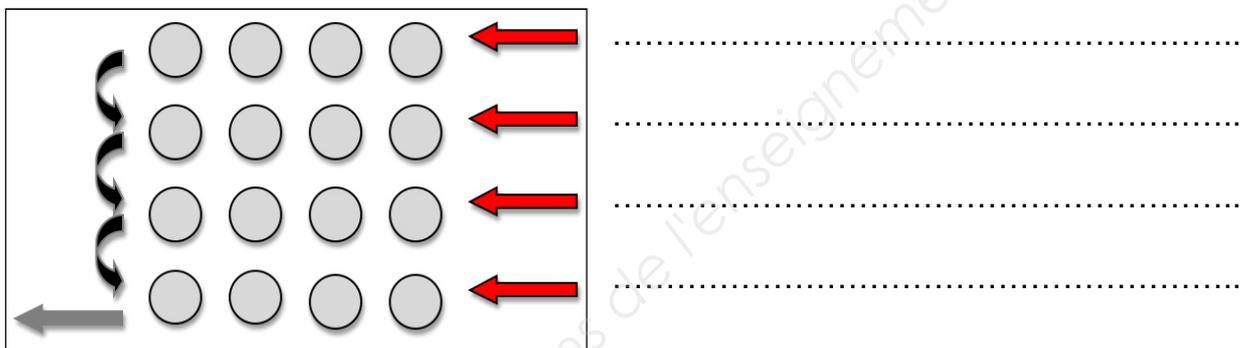
1.1-9 Citer le cépage rouge principal utilisé pour élaborer le Porto.

.....

1.1-10 Compléter le tableau : indiquer le nom correspondant à chaque définition de type de Porto.

Définition de type de Porto	Nom du Porto
Porto issu d'un seul domaine viticole vient d'une seule année (millésimé). Il est vieilli en fût pendant 2 ans puis est mûri en bouteille de 5 à 50 ans.	
« Couleur fauve ». Du nom de sa couleur, il est vieilli plus longtemps en fût que le ruby (2- 4 ans), il a une couleur plus ocre.	

1.1-11 Pour le Xérès, on utilise la méthode Solera pour le vieillissement, sur le schéma ci-dessous, indiquer le nom de chaque rangée.



1.1-12 Indiquer le temps de vieillissement minimum de chaque Pineau des Charentes.

- Pineau blanc des Charentes (jeune) : .....
- Vieux Pineau des Charentes : .....
- Très vieux Pineau des Charentes : .....

1.1-13 Donner les noms des deux cépages Muscat autorisés pour l'élaboration des VDN (Vins Doux Naturels) français.

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

**Votre responsable veut vérifier vos connaissances sur le cidre, le pomeau et la bière.**

1.1-14 Pour la bière : il existe plusieurs types de fermentation. Indiquer le nom de chaque fermentation par rapport à la température.

Température de fermentation	Type de fermentation
4 à 12 °C	
15 à 25 °C	

1.1-15 Quand on sert un demi de bière en France, combien de centilitres y aura-t-il dans le verre ?

.....

1.1-16 Donner les quatre variétés de pommes utilisées pour faire du cidre.


1.1-17 Donner le nom des deux cidres AOC en France.

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

1.1-18 De quoi est composé le Pommeau de Normandie AOC ?

.....

**À présent, votre responsable veut vérifier vos connaissances sur une famille essentielle pour réaliser des cocktails, les eaux-de-vie.**

1.1-19 Indiquer, dans le tableau ci-dessous, le pays d'origine pour chacune des marques de vodka et de gin.

Marques de vodka	Pays d'origine	Marques de gin	Pays d'origine
Beluga		Ungava	
Pyla		Mare	
42 Below		Generous	
Crystal Head		Bols	
Mamont		Tanqueray	
Absolut		Aviation	
Zubrowka		Plymouth	

**1.1-20** Dans le tableau ci-dessous, donner le nom de chaque gin selon sa définition.

Liqueur à base de gin infusé aux prunelles	
Gin renforcé en genièvre	
Gin plus sucré	
Gin qui a vieilli dans des fûts ayant contenu du Xérès	

**1.1-21** Donner les trois principaux ingrédients généralement utilisés pour le gin.

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

**1.1-22** Indiquer, dans le tableau ci-dessous, le pays d'origine pour chacune des marques de rhum.

Marques	Pays d'origine
Appleton Estate	
Kraken	
Damoiseau	
Plantation	
Clément	
Bacardi	
Père Labat	

**1.1-23** Pour le rhum agricole, donner le temps de vieillissement minimum de chaque variété.

- Rhum grappe blanche : .....
- Rhum paille : .....
- Rhum ambré : .....
- Rhum vieux : .....

**1.1-24** Compléter le tableau concernant le Cognac : donner le terme correspondant à chaque définition.

Définitions du Cognac	Terme
Distillat obtenu après la 1 <sup>ère</sup> distillation, titrant de 28 à 32 %.	
Distillat obtenu après la 2 <sup>ème</sup> distillation, titrant 70 à 72 %.	
Je suis le cépage majoritairement utilisé.	
Ce n'est pas un cru, mais une AOC composée d'un assemblage d'eaux-de-vie de Grande et Petite Champagne, comportant au moins 50 % de Grande Champagne.	

**1.1-25** Pour les marques commerciales de scotchs whiskies, préciser pour chacun s'il s'agit d'un blend, un single malt ou un blended malt.

Marques de scotch whisky	Type	Marques de scotch whisky	Type
<i>Ex : J&amp;B</i>	<i>Ex : blend</i>	<i>Ex : Oban</i>	<i>Ex : Single malt</i>
Ballantine's		Lagavulin	
Monkey shoulder		Chivas	
Glenfiddich		Bruichladdich	
Johnnie Walker		The Famous Grouse	
Laphroaig		Scapa	
Jura		Talisker	
William Lawson		Macallan	

**1.1-26** Compléter le tableau concernant le whiskey américain : indiquer la composition (céréales et pourcentages) de chaque catégorie.

Catégories	Céréales (composition)
Bourbon	
Rye whiskey	
Tennessee	
Corn whiskey	

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

**1.1-27** Indiquer pour chaque affirmation la mention « VRAI » ou « FAUX ».

Affirmations	VRAI ou FAUX
Les liqueurs de plantes sont élaborées par macération, sans distillation	
Le degré alcoolique minimum d'une liqueur est de 15 %	
Le taux de sucre minimum d'une crème de cassis est de 400 g/L	
Le taux de sucre minimum d'une crème est de 250 g/L	
Le taux de sucre minimum d'une liqueur est de 150 g/L	

**1.1-28** Compléter le tableau sur les liqueurs et crèmes : indiquer soit la marque, le(s) produit(s) de base ou le pays d'origine.

Marques	Produit(s) de base	Pays d'origine
Anisette Marie Brizard		
	Écorces d'oranges amères et Cognac	
Kahlua		
		Indonésie
Limoncello		
	Pomme verte	
Soho Gloss		
	Scotch whisky + miel de Bruyère + épices	

**Votre responsable veut vérifier que vous avez des connaissances sur le thé et le café, car certains cocktails en ont dans leurs recettes.**

**1.1-29** Compléter le tableau : donner la variété de thé qui correspond à chaque définition.

Définition	Variété de thé
Thé séché non oxydé. Élaboré par méthode japonaise ou par méthode chinoise.	
Ce sont des thés oxydés, généralement selon la méthode « orthodoxe ». On les trouve en : feuilles entières, feuilles brisées ou broken et feuilles broyées. Les plus réputés viennent d'Inde.	
Thé fumé chinois. Les feuilles sont oxydées puis fumées avec du bois de pins frais.	
Il vient d'un arbrisseau d'Afrique du Sud. On utilise les feuilles et les tiges. L'infusion a une couleur rouge. Il ne contient pas de théine.	
Originaire de Chine. Son élaboration ne comporte que 2 opérations : le flétrissage et le séchage. L'appellation provient de la couleur des feuilles, blanc argenté, et la présence de duvet blanc sur celles-ci.	

**1.1-30** Indiquer ce que signifient les initiales O.P. pour les grades de thé noir.

O.P. : .....

**1.1-31** Donner les deux variétés de café.

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

**1.1-32** Compléter le tableau : pour chaque pays, donner le cru d'Arabica correspondant.

Pays de production	Crus
Éthiopie	
Jamaïque	
Brésil	

**1.1-33** Pour l'élaboration du café, comment s'appelle l'opération qui consiste à griller les grains pour en développer les arômes.

.....

**Les boissons sans alcool ne sont pas à négliger dans le monde du bar. Entre autre pour la composition des cocktails. Votre responsable va vous interroger dessus.**

**1.1-34** Pour chacune des eaux minérales suivantes, indiquer le département de production pour la France.

Marques d'eaux françaises	Département de production	Marques d'eaux françaises	Département de production
Perrier		Quézac	
Thonon		Hépar	
Contrex		Vichy Saint-Yorre	
Badoit		Volvic	
Evian		Plancoët	

**1.1-35** Indiquer quelle est la composition d'un jus de fruits à base de concentré en cochant la bonne réponse. (Une seule réponse possible).

<input type="checkbox"/>	Je suis composé de 50 % de jus de fruits. Une partie de l'eau de constitution a été éliminée.
<input type="checkbox"/>	Je suis composé de 100 % de jus de fruits naturel.
<input type="checkbox"/>	Je suis composé de 25 à 50 % de jus de fruits et/ou concentré, plus eau et sucre.
<input type="checkbox"/>	Je suis composé de 10 à 25 % de pur jus ou de concentré, plus eau et sucre.

**1.1-36** Pour chaque marque commerciale de soda, donner la catégorie (sous famille) à laquelle elle appartient.

Marque commerciale de soda	Catégorie (sous famille) de soda
Canada dry – Ginger ale	
Orangina	
Seven Up	
Venezio	
Breizh cola	
Fever tree tonic	

**Le champagne est une boisson servie dans les bars et utilisée dans les cocktails. De plus, lors de la soirée de clôture du salon, du champagne sera servi. Votre responsable veut contrôler vos connaissances.**

- 1.1-37** Compléter le tableau : donner la cuvée de prestige correspondant à la marque commerciale ou inversement.

Maison de Champagne	Cuvée prestige
Moët et Chandon	
	Grande Dame
Perrier-Jouët	
	Grand Siècle
Roederer	
Taittinger	

## **1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS**

***Le responsable va vérifier que vous connaissez les règles de confection des cocktails, les familles et les recettes du carnet de cocktails contemporains.***

- 1.2.1** Donner les décorations des cocktails ci-dessous :

Cocktails	Décorations
COSMOPOLITAN	
DRY MARTINI	
MOSCOW MULE	
SUNSET BOULEVARD	
MOJIDOS	
SUMMIT	

**1.2.2** Indiquer à quel cocktail correspond chaque historique.

Historiques cocktail	Nom du cocktail
Créé en 1944 par Victor Bergeron dit « Trader Vic », qui contribua à promouvoir la culture Tiki. Il existe plusieurs recettes de ce cocktail mondialement réputé. Certains sont long drink, mais la constante est un cocktail assez alcoolisé en short drink.	
C'est le canon de 75 mm, utilisé par l'armée française lors de la 1 <sup>ère</sup> guerre mondiale, qui servira à baptiser ce cocktail créé en Angleterre et qui aura son heure de gloire pendant la prohibition. C'est une variante du Gin Fizz.	
Créé dans les années 1880, certainement par un chercheur d'or de la mine de Martinez en Californie. Il servira de base pour créer le Dry Martini.	
Créé dans les années 1930 pour les dames qui fréquentaient les mêmes bars que leurs maris. La couleur rose du cocktail incitait ces nouvelles consommatrices à le commander.	
Cocktail national du Brésil.	
Le nom est inspiré d'une rose du nom de « rose Jacqueminot » de la même couleur que le cocktail.	

**1.2.3** Donner le nom de la famille de cocktail correspondant à chaque définition.

**Crusta – Highball – Collins – Flip**

Définition famille	Nom de famille
Long drink. Variation d'un « FIZZ », généralement réalisé directement dans un tumbler sur glace, décoré d'une tranche de citron et d'une cerise à l'eau-de-vie.	
Long drink. Cocktail très simple composé d'eau-de-vie et allongé au soda. Le nom fait référence au verre que l'on emploie : le tumbler.	
Short drink. L'ancêtre des « piscines ». Servi dans un verre ballon, sur glace. Composé d'eau-de-vie, de citron, de sucre et de bitter concentré. Le verre est généralement givré de sucre et décoré d'un imposant zeste de citron qui dépasse de la collerette.	
Short drink. Réalisé au shaker et composé de vin muté, d'eau-de-vie, de jaune d'œuf et de muscade râpée.	

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

Nom du cocktail	Ingrédients	Mode d'élaboration
Corpse Reviver N° 2		
Maï Taï		
Planter's Punch		Direct
Cracker		
	Jus de citron vert, liqueur de marasquin, Chartreuse verte, gin	
Sazerac		
Bloody Mary		Direct
	Framboises fraîches, sirop de mûre, jus de cranberry, pastis de Marseille	
Mojidos		Direct
	Sirop de vanille, purée ou nectar de fruits de la passion, liqueur de fruit de la passion, vodka	Shaker
Spritz Veneziano		Direct

**1.2.5** Répondre par VRAI ou FAUX aux affirmations dans le tableau ci-dessous concernant les règles de confection des cocktails.

Questions	VRAI ou FAUX
On peut dépasser 7 centilitres d'alcool dans un cocktail.	
Un cocktail doit être réalisé du moins alcoolisé au plus alcoolisé.	
Une recette exprimée en dixièmes permet de faire voyager la recette et de s'adapter à la verrerie.	
En France, on doit mettre plus de 7 ingrédients dans un cocktail.	
Il faut respecter la règle des 3 S (sweet, sour and strong).	

### 1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

***Votre responsable veut vérifier vos connaissances sur l'équipement et l'agencement du bar afin d'être certain que vous serez capable d'organiser les bars mobiles et le matériel pour le salon.***

**1.3-1** Pour le matériel du bar, donner le terme correspondant à chaque définition.

Définition	Nom du matériel
Je suis un shaker deux pièces français, avec une grande timbale en métal et une petite timbale en métal.	
Je suis un shaker deux pièces, avec une grande timbale en métal et une petite timbale en verre.	
Je suis le terme anglais pour verre à mélange.	
Je sers à écraser des éléments solides (fruits, feuilles, etc.).	
Je suis un presse-citron en métal, avec un manche, qui s'ouvre pour mettre le demi-citron et ensuite refermer et appuyer pour avoir le jus qui coule par les trous.	
Je suis le terme anglais pour cuillère à mélange.	
Je sers à faire des billes de fruits pour les décorations.	
Je suis le terme anglais pour bec verseur.	

Je suis le terme anglais pour couteau.	
Je suis en verre et je permets de rafraichir et de rendre homogène des ingrédients alcoolisés d'un cocktail.	
Je suis un shaker avec une grande timbale, une passoire intégrée et un bouchon.	
Je sers à faire de gros zestes d'agrumes. Chez les particuliers, je sers à éplucher les légumes.	

**1.3-2** Pour la verrerie du bar, donner le terme correspondant à chaque définition.

Définition	Nom du verre
Je suis une timbale en cuivre. On m'utilise pour servir un cocktail spécifique, complété au ginger-beer.	
Je suis un verre en céramique qui évoque une représentation humaine sculptée, type totem.	
Je suis une timbale en métal blanc qui permet de servir une famille de cocktail. Une passoire a été créée pour égoutter cette timbale.	
Je suis un verre qui permet de servir les cocktails hot drinks.	
Je suis un petit verre qui permet de boire le cocktail B52.	
Je suis un verre qui permet de servir les digestifs et certains cocktails after dinner.	
Je suis un verre créé par un grand Institut français afin de déguster au mieux les vins.	

## PARTIE 2

### « LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

#### 2.1 LÉGISLATION

*Avant le salon et la soirée d'ouverture dans un bar à cocktails partenaire, votre responsable 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.

Produits ou marques	Groupe 1	Groupe 3	Groupe 4	Groupe 5
Chateldon				
Tonic				
Vermouth rouge				
Pineau des Charentes				
Gin				
Rhum				
Vodka				
Bénédictine				
Ricard				
Campari				
Calvados				
Williamine Morand				
Jack Daniel's				
Prosecco				

**2.1-2** Répondre par « VRAI » ou par « FAUX » aux questions suivantes. Justifier lorsque la réponse est « FAUX ».

Affirmations	VRAI ou FAUX	Si non : justification
La licence 2 existe toujours.		
On doit faire l'étalage de sept bouteilles de boissons sans alcool parmi les 10 catégories.		
On ne peut pas créer de nouvelles licences 3.		
Il est autorisé de vendre à crédit dans un bar.		
Les gentianes font partie du groupe 4 des boissons.		
La licence de restaurant permet de vendre des boissons des groupes 4 et 5 sans manger, toute la journée.		

**2.1-3** Répondre par « VRAI » ou par « FAUX » aux questions suivantes :

Affirmations	VRAI ou FAUX
Si je suis mineur non émancipé, je peux ouvrir un débit de boissons.	
Si je suis ressortissant de l'Union Européenne, je peux ouvrir un débit de boissons.	
Je suis dans l'obligation d'afficher la liste des allergènes sur ma carte de bar ou au moins de préciser qu'il y en a.	
Un cinéma est une zone protégée.	
Un débit de boissons 3 <sup>ème</sup> et de 4 <sup>ème</sup> catégorie qui a cessé d'exister depuis plus de 5 ans est considéré comme supprimé.	
Une licence 4 peut subir une mutation.	

**2.1-4** Donner le montant de l'amende forfaitaire en cas de non-respect de l'interdiction de fumer dans un bar pour un client et pour le débitant de boissons.

- Pour un client : .....
- Pour le débitant de boissons : .....

**2.1-5** Donner deux affichages ou étalages obligatoires en débit de boissons.

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

## 2.2 GESTION APPLIQUÉE

**2.2-1** Votre responsable va s'allier à un bar à cocktails pour la soirée d'ouverture. Ils vont donc proposer le cocktail classique Corpse Reviver N°2. **Compléter la fiche technique ci-dessous** : (arrondir vos calculs à 2 décimales)

Nom du cocktail : CORPSE REVIVER N° 2					
Catégorie : Short drink		Type : All day cocktail			
Mode d'élaboration : shaker		Verrerie utilisée : Verre à cocktail			
Décoration : zeste de citron (x2)					
Ingrédients	Contenance Bouteille	Coût HT Bout.	Coût cl HT	Dose en cl	Coût HT total dose
Jus de citron	100	2,50		2	
Lillet blanc	75	11,05		2	
Cointreau	70	16,31		2	
Gin	70	12,94		2	
Absinthe	70	45,25		0,50	
Coût matière HT liquides					
Décoration					Coût HT Déco
2 zestes de citron (0,05 x2)					0,10
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					

**2.2-2** Suite à cet événement, on vous demande de mettre à jour la fiche de stock du gin Beefeater, selon la méthode du coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée. Compléter la fiche de stock ci-dessous : (arrondir vos calculs à 2 décimales).

ARTICLE : <i>Gin</i>				FOURNISSEUR : <i>Beefeater</i>					
Stock minimum : 3			Stock maximum : 10			Stock d'alerte : 4			
DATE	ENTRÉE			SORTIE			STOCK		
	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant
10/05							5	12,94	
12/05				2					
13/05	7	13,14							
15/05				2					

**2.2-3** Pourquoi passe-t-on une commande de sept bouteilles le 13 mai ?

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

**2.2-4** Pourquoi faut-il éviter de passer sous le stock minimum ?

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

### **2.3 COMMUNICATION**

**2.3-1** Votre responsable veut faire connaître le salon aux professionnels du bar. Proposer quatre actions de communication pour promouvoir cet événement.

- 
- 
- 
-

**2.3-2** Pour la soirée d'ouverture qui a lieu dans un bar à cocktails partenaire, votre responsable veut créer une ambiance « vintage » et « jazz ». Proposer deux animations et deux éléments de décoration pour cette soirée.

2 animations	2 éléments de décoration

**2.3-3** Le responsable du bar vous demande de faire une argumentation commerciale du cocktail Martinez pour la soirée d'ouverture ouverte aux professionnels du bar.

<p>CORPSE REVIVER N° 2</p>	
------------------------------------	--