

MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN

ÉPREUVE E2
UNITÉ U2

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

Le dossier comporte 18 pages numérotées de 1 à 18

Page 1 : Page de garde
Page 2 : Mise en situation
Pages 3 et 4 : Énoncé
Pages 5 à 18 :.... Documents à compléter et à rendre avec la copie

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

**Les candidats 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

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	MCBARE20901
Épreuve : E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Session 2009	Page 1/18
Unité : U2	Durée : 3 h	Coef. : 3

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

SUJET
« LE ROLL'S »

Vous êtes apprenti/stagiaire depuis plusieurs semaines au bar « Le Roll's » d'un hôtel quatre étoiles d'une grande ville française.

Dans ce contexte professionnel, vous accueillez une clientèle internationale d'hommes d'affaires, d'individuels et de groupes de touristes.

B A R L E R O L L ' S



Le bar a une capacité de deux-cents places.

La brigade se compose d'un chef barman, d'un second de bar, de deux barmaids, de quatre barmen, de trois commis et de deux stagiaires/apprentis (dont vous-même).

Régulièrement des semaines thématiques et promotionnelles sont organisées afin de mieux faire connaître les produits du bar à votre clientèle et ainsi accroître les ventes.

En accueillant des élèves d'écoles hôtelières, votre chef prouve qu'il attache beaucoup d'importance à la formation des jeunes provenant de mention complémentaire employé barman.

PARTIE I

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

(14 points)

1.1. CONNAISSANCE DES BOISSONS

1.1.1. Fiche Produit

Il vous est demandé de compléter la fiche produit portant sur le single malt écossais (document 1 pages 5/18 et 6/18 à rendre avec la copie).

1.1.2. Questionnaire sur la connaissance des boissons

Les cours ayant été dispensés à l'école et lors de séances de formation au sein de l'entreprise votre chef veut évaluer vos connaissances acquises à ce jour.

C'est pourquoi il vous demande de compléter le questionnaire fourni (document 2 pages 7/18, 8/18, 9/18, 10/18, 11/18 à rendre avec la copie).

1.2. RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

Votre chef souhaite vous faire réviser les cocktails classiques en vue de l'examen qui approche.

Pour ce faire, il vous donne une liste de produits avec lesquels vous devez retrouver des recettes de cocktails classiques.

De plus, il vous pose quatre questions auxquelles vous devez répondre. Ce travail figure sur le document 3 pages 12/18 et 13/18 à rendre avec la copie.

1.3. AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

Avant de vous laisser de plus amples responsabilités d'organisation, votre chef souhaite tester vos connaissances en matière d'agencement et d'équipement du bar.

Pour cela, répondre aux questions présentées sur le document 4 page 14/18 à rendre avec la copie.

PARTIE II

« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

(6 points)

2.1. LÉGISLATION

La législation est le fondement du bar.

Votre chef souhaite vous faire comprendre l'importance de respecter les différents points législatifs qui régissent l'exercice du métier de barman/ barmaid.

Compléter le **document 5 page 15/18 et 16/18 à rendre avec la copie.**

2.2. GESTION APPLIQUÉE

Votre chef souhaite évaluer vos connaissances en gestion.

Répondre aux questions figurant sur le **document 6 page 17/18 à rendre avec la copie.**

2.3. COMMUNICATION

Afin de favoriser les ventes lors d'une soirée à thème, votre chef vous demande de lui présenter l'argumentaire commercial du cocktail qui sera servi.

À cet effet, compléter le **document 9 page 18/18 à rendre avec la copie.**

Document 1 à compléter (1/2) - À rendre avec la copie
FICHE PRODUIT DU SINGLE MALT ÉCOSSAIS

<p>➤ Définition</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>➤ Schéma d'élaboration chronologique</p>	<p>➤ Germination</p> <p>➤</p> <p>➤</p> <p>➤ Fermentation alcoolique</p> <p>➤</p> <p>➤</p> <p>➤ Assemblages</p> <p>➤ Mise en bouteille</p>
<p>➤ Citer huit régions de production.</p>	<p>➤</p>
<p>➤ Expliquer la mention.</p>	<p>« Double wood » ou « Double cask » ou « Double matured »</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

CRDP LORRAINE

Document 1 à compléter (2/2) - À rendre avec la copie

FICHE PRODUIT DU SINGLE MALT ÉCOSSAIS (suite)

<p>➤ Expliquer la mention.</p>	<p>« Single barrel » ou « Single cask »</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>➤ Citer huit marques commerciales ou distilleries de single malt écossais.</p>	<p>➤</p>
<p>➤ Expliquer brièvement ce qu'est la tourbe et son utilité dans la fabrication du single malt écossais.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

CRDP LORRAINE

Document 2 à compléter (1/5) - À rendre avec la copie

QUESTIONNAIRE SUR LA CONNAISSANCE DES BOISSONS

THÈME 1 : LE CHAMPAGNE

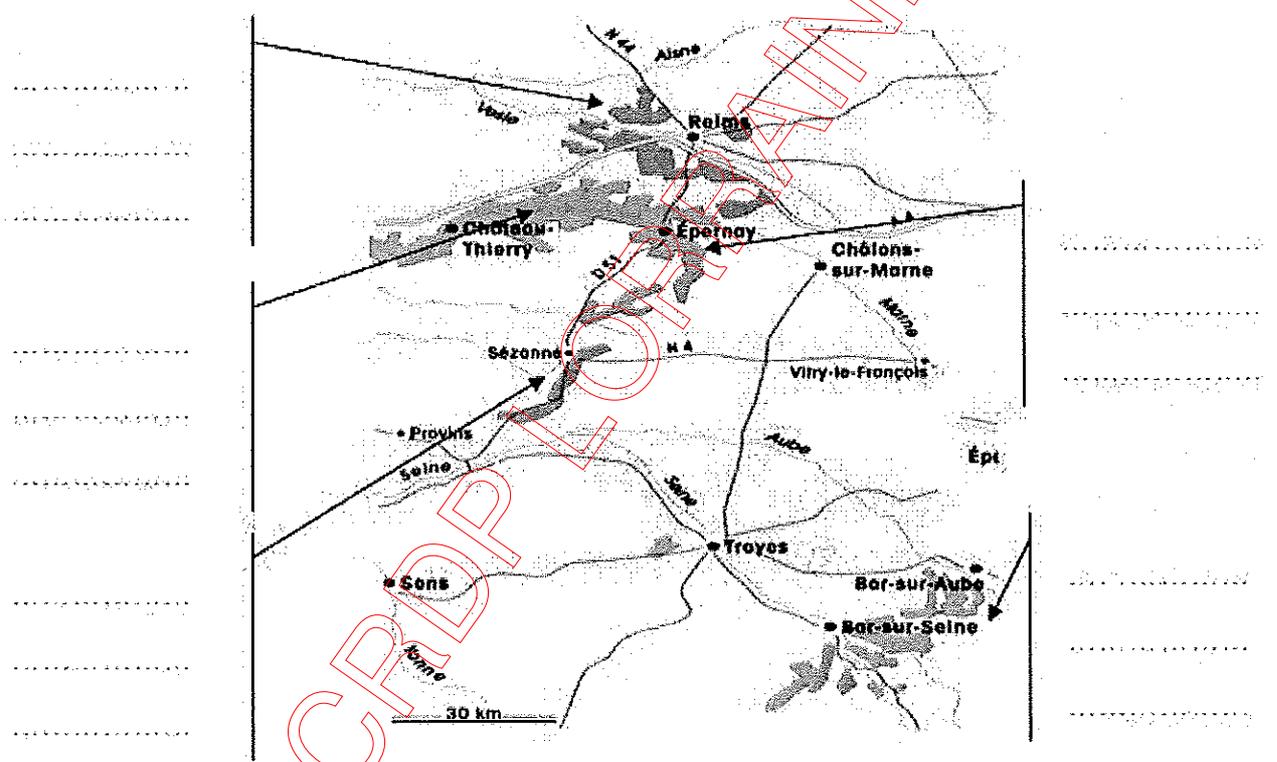
1. Citer les trois cépages champenois utilisés pour l'élaboration du champagne.

- • •

2. Donner la signification de la mention « grand cru » portée sur certaines bouteilles de champagne.

.....
.....

3. Compléter la carte en nommant les cinq sous-régions de production pointées par une flèche.



4. Définir les termes suivants :

- un champagne « blanc de blancs » :

.....

- un champagne « blanc de noirs » :

.....

Document 2 à compléter (2/5) - À rendre avec la copie

5. Compléter le tableau suivant afin d'attribuer à chaque maison de champagne sa cuvée de prestige.

Maisons de champagne	Cuvées de prestige
Pommery	
Laurent Perrier	
Moët & Chandon	
Taittinger	
Perrier-Jouët	
Veuve Clicquot	

THÈME 2 : LES BOISSONS APÉRITIVES

1. Citer un vin doux naturel blanc et un vin doux naturel rouge.

.....
.....

2. Indiquer trois types de fermentation pour la fabrication de la bière.

-
-
-

3. Préciser l'eau-de-vie utilisée pour le mutage :

- d'un Pineau des Charentes :
- d'un Floc de Gascogne :
- d'un Pommeau de Normandie :

4. Quel nom donne-t-on à un jus de raisin frais auquel on mélange une eau-de-vie ?

.....
.....

Document 2 à compléter (3/5) - À rendre avec la copie

5. Vous servez un porto vintage 1970. Que signifie cette dénomination ?

.....

.....

.....

.....

.....

6. Vous servez un xérès fino. Où est élaboré ce vin ? S'agit-il d'un vin blanc ou rouge ?

.....

.....

.....

7. Dans le tableau ci-dessous, cocher les cases appropriées afin de rapprocher les produits ou marques de leur famille d'origine :

Produits ou marques	Familles				
	Anisés	Gentianes	Amers	Vermouths	Quinquinas
Byrrh	<input type="checkbox"/>				
Ricard	<input type="checkbox"/>				
Carpano	<input type="checkbox"/>				
Avèze	<input type="checkbox"/>				
Picon	<input type="checkbox"/>				
Angostura	<input type="checkbox"/>				
Ambassadeur rouge	<input type="checkbox"/>				
Martini	<input type="checkbox"/>				
Dubonnet	<input type="checkbox"/>				
Campari	<input type="checkbox"/>				
Pacific	<input type="checkbox"/>				
Suze	<input type="checkbox"/>				

THÈME 3 : LES EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS

1. Indiquer le temps de vieillissement minimum d'une téquila reposado.

.....

Document 2 à compléter (4/5) - À rendre avec la copie

2. Quelle est la particularité de la distillation du single malt irlandais ?

.....
.....

3. Dans le tableau ci-dessous, cocher les cases appropriées afin d'indiquer le pays d'origine des marques ou distilleries.

Marques ou distilleries	Pays d'origine				
	Écosse	États-Unis	Canada	Irlande	Autres
Crown Royal	<input type="checkbox"/>				
Wild Turkey	<input type="checkbox"/>				
Nikka	<input type="checkbox"/>				
Bushmills	<input type="checkbox"/>				

4. Qu'est-ce que la purification pour une vodka ?

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

5. Quel rhum agricole bénéficie d'une A.O.C. ?

.....
.....

6. Donner la différence entre un rhum agricole et un rhum de sucrerie.

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

7. Qu'appelle-t-on un rhum arrangé ?

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

Document 2 à compléter (5/5) - À rendre avec la copie

8. Citer trois marques différentes pour chacune des familles de produits suivantes.

Gins	Vodkas	Rhums - Rons
•	•	•
•	•	•
•	•	•

9. Préciser le type de distillation pour les calvados suivants :

- Calvados Pays d'Auge :
- Calvados Domfrontais :

THÈME 4 : LES BOISSONS CHAUDES

1. Associer le cru de café et le pays (ou région) producteur correspondant en les reliant par une flèche.

- | | | |
|---------------|---|--------------|
| Moka | • | • Colombie |
| Blue Mountain | • | • Guadeloupe |
| Bonifieur | • | • Jamaïque |
| Supremo | • | • Brésil |
| Sul de Minas | • | • Éthiopie |

2. Quelle est la composition des boissons chaudes suivantes ?

- café crème :
- café cappuccino :

3. Indiquer la principale caractéristique des thés suivants :

- thé vert :
- thé earl grey :
- thé blanc :

Document 3 à compléter (1/2) - À rendre avec la copie

RÈGLES DE CONFECTION DES COCKTAILS

1. Vous devez retrouver quatre cocktails classiques parmi ceux qu'il est possible de réaliser avec les produits listés ci-dessous (décoration comprise). Indiquer vos réponses dans le tableau suivant.

Eaux-de-vie et liqueurs : calvados, gin, rhum blanc, rhum ambré, vodka, bourbon, Cointreau, Grand Marnier.

Autres boissons alcoolisées : Angostura bitter, vermouth dry.

Jus de fruits : citron, orange, ananas, citron vert.

Sirops et softs : grenadine, Perrier, sucre de canne.

Fruits et autres : sucre en poudre, ananas, cerises à l'eau-de-vie, menthe fraîche, citron vert, olive verte.

Nom du cocktail	Recette (en dixièmes ou en cl)	Décoration	Verrerie	Élaboration

Document 3 à compléter (2/2) - À rendre avec la copie

2. Citer deux cocktails classiques composés uniquement d'une eau-de-vie associée à une liqueur.

-
-

3. Les deux recettes ci-dessous sont présentées en dixièmes. Les convertir en centilitres.

Margarita		
1/10 de jus de citron	=	cl
3/10 de Cointreau	=	cl
6/10 de téquila	=	cl

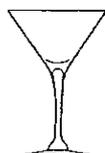
Singapore sling		
2/10 de jus de citron	=	cl
4/10 de cherry brandy	=	cl
4/10 de gin	=	cl
Compléter de soda	=	cl

CRDP LORRAINE

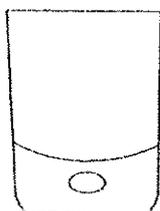
Document 4 à compléter – À rendre avec la copie

AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

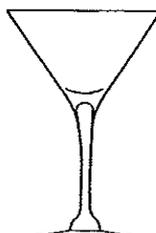
1. Nommer les différents verres et matériels de bar présentés ci-dessous.



9 cl



22 cl



15 cl



.....

2. Citer quatre éléments essentiels pouvant composer une mallette de bar.

.....

.....

3. Expliquer le but de l'utilisation d'un blender (ou mixer) dans la réalisation d'un cocktail.

.....

.....

4. Quel type de service et de travail, reprenant des exercices de jonglage, est très en vogue actuellement ?

.....

.....

CRDP LORRAINE

Document 5 à compléter (1/2) - À rendre avec la copie

LÉGISLATION

THÈME 1 : BOISSONS, GROUPES ET LICENCES

1. Citer deux boissons pour chacun des cinq groupes suivants :

- Groupe 1 : • •
- Groupe 2 : • •
- Groupe 3 : • •
- Groupe 4 : • •
- Groupe 5 : • •

2. En cas d'extrême nécessité, peut-on demander la création d'une licence IV ? Cocher la bonne réponse.

Oui Non

3. Quel(s) groupe(s) de boissons peut-on servir avec la licence de troisième catégorie dite « licence restreinte » ?

.....
.....

THÈME 2 : OUVERTURES ET ZONES PROTÉGÉES

1. Peut-on créer un débit de boissons où l'on souhaite, près d'un cimetière par exemple ? Justifier.

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

2. Un ressortissant de l'Union européenne peut-il exploiter un débit de boissons en France ?

.....

Document 5 à compléter (2/2) - À rendre avec la copie

THÈME 3 : OBLIGATIONS PROFESSIONNELLES ET SERVICE DES BOISSONS

1. Citer huit boissons sans alcool dont vous avez obligation de faire la promotion (étalage).

- •
- •
- •
- •

2. Entourer la ou les boisson(s) que l'on peut servir à un adolescent de 17 ans ?

bière

whisky

soda

Get 27

3. Donner deux exemples de boissons qu'il vous est possible de servir à un adolescent de 14 ans accompagné de ses parents.

- •

CRDP LORRAINE

Document 6 à compléter – À rendre avec la copie

GESTION APPLIQUÉE

1. Un nouveau cocktail a été élaboré. Son coût matières est de 1,20 €. Le coefficient multiplicateur est de 5. Le service est de 15 % et la T.V.A. de 19,6 %. Compléter le tableau ci-dessous.

(arrondir à deux décimales)

	Résultat en €	Justification des calculs
Prix de vente H.T.		
Prix de vente H.T. service compris		
Prix de vente T.T.C. service compris		

2. Le prix de vente T.T.C. service compris d'un cocktail est de 15,00 € sur la carte. Compléter le tableau ci-dessous.

(arrondir à deux décimales)

	Résultat en €	Justification des calculs
Prix de vente H.T. service compris		

Document 7 à compléter – À rendre avec la copie

COMMUNICATION

Compléter le tableau suivant afin de présenter l'argumentaire commercial du cocktail cité ci-dessous. Cet argumentaire ne dépassera pas quatre lignes.

Cocktail	Argumentation commerciale du cocktail sous forme de phrases (aspect, parfum, arôme, texture, saveur de base)
Mojito	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

CRDP LORRAINE