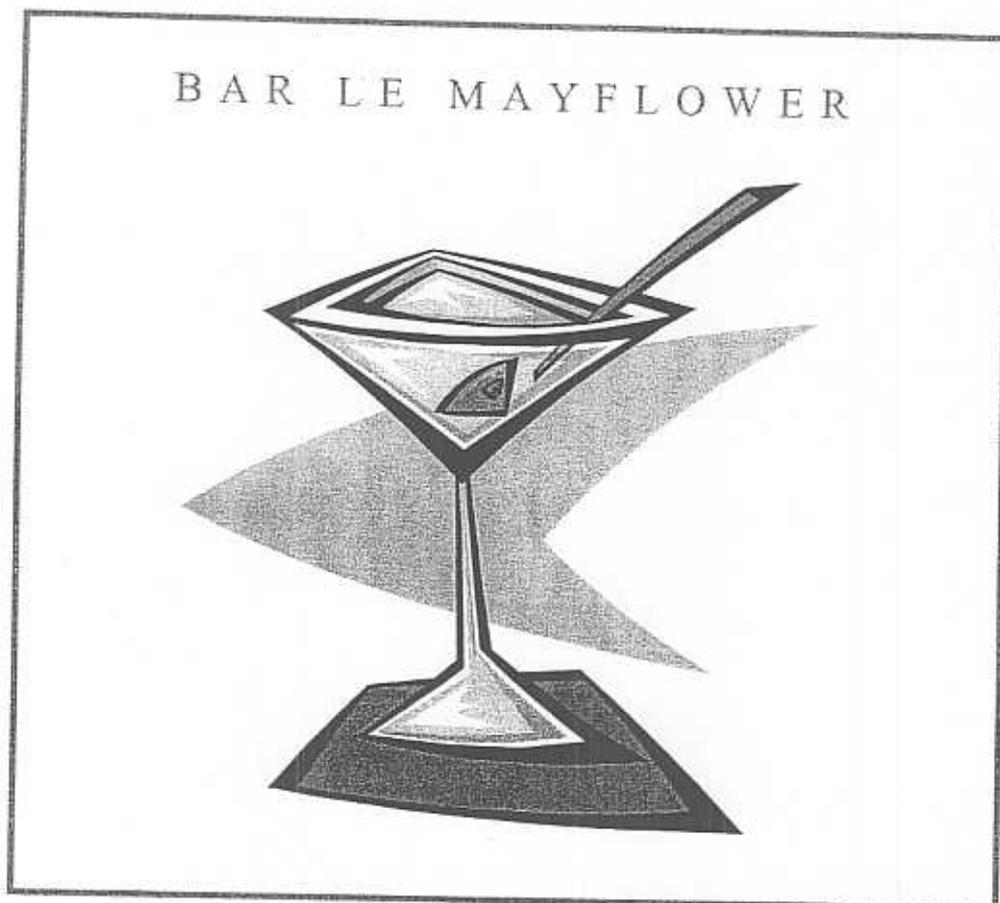


Vous êtes stagiaire depuis plusieurs semaines au bar « Le Mayflower » d'un hôtel 4* luxe d'une grande ville française. Dans ce contexte professionnel, vous accueillez une clientèle internationale d'hommes d'affaires, d'individuels et de groupes de tourisme.

Le bar a une capacité de 200 places. La brigade se compose d'un chef Barman, d'un Second de bar, de deux bar ladies, de quatre barmen, de trois commis et de deux stagiaires (dont vous-même). De plus, vous organisez régulièrement des semaines thématiques et / ou promotionnelles sur différents produits du bar afin de mieux les faire connaître à votre clientèle.

Votre chef accueille donc des élèves d'écoles hôtelières en stage. Il attache beaucoup d'importance à la formation des stagiaires provenant des Mentions Complémentaires Employé Barman.

Nous sommes mi-mai, et ainsi, afin de clôturer votre période de formation en entreprise et de vous préparer au mieux à l'examen de fin d'année, votre chef vous remet ce travail et vous demande de le réaliser en 3 heures, soit en conditions d'examen.



GROUPEMENT EST	Session 2005	SUJET
MC Employé barman	code examen :	
Épreuve : EP2 - Technologie	Durée : 3h	Coef. : 10

TRAVAIL À FAIRE

Travail n°1 : Connaissance des boissons (40 points)

Afin de vérifier les connaissances que vous avez réellement acquises au cours de cette année, votre chef vous demande de compléter la fiche produit fournie en annexe n°1 (à rendre avec la copie).

☞ Cette fiche produit portera sur « le champagne ».

Travail n°2 : Connaissance des boissons (40 points)

De plus, votre chef vous demande de compléter le questionnaire joint en annexe n°1 bis (à rendre avec la copie). Ce questionnaire a pour but d'évaluer, l'évolution de vos connaissances depuis votre arrivée dans l'entreprise, et avant votre retour à l'école.

Ces thèmes ont été abordés en détail avec votre maître de stage.

Travail n°3 : Confection des cocktails (30 points)

Votre chef vous demande de compléter le tableau en annexe n°2 (à rendre avec la copie). Il souhaite vérifier si votre connaissance des cocktails classiques est suffisante. Il a décidé de vous interroger sur des cocktails qui lui semble être les plus demandés actuellement par la clientèle.

Travail n°4 : Agencement et équipement du bar (30 points)

Travail 4.1. : Une liste de tâches vous est donnée. Vous devez les replacer dans le tableau donné en annexe n°3 (à rendre avec la copie) celles qui incombent au « commis de bar » ou « au chef barman ».

Travail 4.2. : Votre chef souhaite voir si vous êtes sensible à l'organisation et la préparation du matériel de bar ; qualités essentielles d'un « bon commis » selon lui. C'est pourquoi, il vous demande de dresser une liste de 20 petits matériels indispensables au barman. Complétez le tableau en donné annexe n°3 (à rendre avec la copie).

Travail 4.3. : Citez les différents types de shakers que vous connaissez en donnez en une description succincte.

Travail 4.4. : Citez les trois fonctions de la cuillère à mélange.

Travail 4.5. : Définissez brièvement les types de bar suivants, en précisant pour chacun d'eux : le style d'établissement (mobilier, cadre, ambiance sonore, luminosité...), la clientèle visée et le type de prestations servies.

☞ le « bar américain »,

☞ la « rhumerie »,

☞ le « piano bar ».

GROUPEMENT EST	Session 2005	SUJET
MC Employé barman	code examen :	
Épreuve : EP2 - Technologie	Durée : 3h	Coef. : 10

Travail n°5 : Communication Professionnelle (10 points)

Dans le but de développer vos capacités commerciales, votre chef vous demande de réaliser un argumentaire commercial. Pour cela, vous devez compléter le document donné en annexe n°4 (à rendre avec la copie). Cet exercice porte sur l'argumentation commerciale de deux cocktails : « le Barbottage et le Rose Cocktail ».

Travail n°6 : Gestion Appliquée (10 points)

Votre chef barman, tout comme votre professeur de bar, sont très sensibles à la gestion du bar. Ils souhaitent mettre l'accent sur « la marge » que peuvent dégager certains produits, notamment le café.

Ce point mis en évidence, ils veulent que vous preniez conscience de l'importance de la notion de « marge brute » et du soin à accorder au service de ce produit, afin d'obtenir la satisfaction sans réserve de la clientèle, et ainsi générer des gains de chiffre d'affaires. Pour cela, réalisez le petit exercice suivant.

Vous achetez votre café 30€ hors taxes le kilo (prix fictif donné au titre de l'exercice).

Vous achetez votre sucre 0,014€ hors taxes la dose.

Vous achetez votre chocolat 0,076€ hors taxes l'unité.

Vous vendez sur votre carte votre café 4,50€ TTC la tasse, soit 3,77€ hors taxes.

Vous réalisez 140 tasses dans 1 kg de café (moyenne considérée).

Quelle est votre marge brute à la tasse ? Quelle est votre marge brute au kilo ? Vous présenterez votre réponse de façon claire, en faisant apparaître tous les calculs, y compris les calculs intermédiaires. Vous arrondirez vos calculs à trois chiffres après la virgule.

Travail n°7 : Législation(40 points)

Enfin, nul n'est bon professionnel sans connaître avec précision les règles et les lois qui régissent la profession. Pour cela, réalisez les différents travaux suivants.

Travail 7.1. : Complétez le tableau donné en annexe n°5 (à rendre avec la copie) se rapportant aux différents groupes de boissons.

Travail 7.2. : Précisez si une note doit être fournie à chaque fois au client ? Justifiez votre réponse.

Travail 7.3. : Précisez quels sont les cinq points législatifs qui doivent être absolument respectés lors de la rédaction d'une carte de bar ?

Travail 7.4. : Un jeune homme de 15 ans, accompagné de son père, vous commande une bière pression.

Etes-vous autorisé à lui servir cette boisson ? Justifiez votre réponse.

Si non, quelle(s) boisson(s) pouvez-vous lui proposer ?

Travail 7.5. : Vous souhaitez créer un nouveau bar avec une licence IV. Quelles sont les possibilités qui s'offrent à vous pour obtenir cette licence ? Pouvez-vous demander la création d'une licence de 4^{ème} catégorie ?

Travail 7.6. : Précisez quels groupes de boissons vous pouvez servir avec : une licence de 1^{ère} catégorie, une licence de 2^{ème} catégorie, une licence de 3^{ème} catégorie, une licence de 4^{ème} catégorie.

Travail 7.7. : Citez quatre affichages intérieurs obligatoires que l'on doit retrouver dans un bar.

Toutes les annexes sont à rendre avec la copie.

GROUPEMENT EST	Session 2005	SUJET
MC Employé barman	code examen :	
Épreuve : EP2 - Technologie	Durée : 3h	Coef. : 10

« Fiche Produit : Le Champagne »

Définition	
Région de production	
Trois départements	
Subdivisions du vignoble	
Cépages autorisés	
Différentes phases de l'élaboration dans l'ordre chronologique	
Différentes qualités (dosage sucre)	
Cuvées prestigieuses des marques citées ci-contre	Moët et Chandon : Roederer : Ruinart : Pommery : Laurent Perrier : Veuve Cliquot :
Trois cocktails classiques	

GROUPEMENT EST	Session 2005	SUJET
MC Employé barman	code examen :	
Épreuve : EP2 - Technologie	Durée : 3h	Coef. : 10

« Questionnaire sur les Produits »

1. Citez les 4 composants de base que l'on retrouve dans chaque bière.

⊙ ⊙

⊙ ⊙

2. Complétez le tableau suivant, en proposant une marque ou en donnant le pays de provenance de la bière citée.

Bière	Pays
Chimay	
	France
Beck's	
	Australie

Bière	Pays
	Mexique
Carlsberg	
Guinness	
	Canada

Bière	Pays
Heineken	
	Espagne
	Belgique
Bud	

3. Précisez ce que signifient les termes suivants, sans préciser de quantité.

- ⊙ le « panaché » :
- ⊙ le « Monaco » :
- ⊙ le « tango » :

4. En France, quel nom donnait-on à la bière au temps des gaulois ?

.....

5. Ces étapes sont celles de la fabrication de la bière. Replacez-les dans l'ordre chronologique.

Nettoyage et trempage de l'orge / Ensemencement en Levure et Fermentation alcoolique / Cuisson du moût (houblonnage) / Filtration du moût / Soutirage de la bière et Conditionnement / Germination / Garde / Touraillage et dégermage / Brassage / Concassage du malt / Filtration de la bière / Refroidissement du moût / Stockage du malt / Traitement du moût au whirlpool /

- | | |
|---------|----------|
| 1. | 8. |
| 2. | 9. |
| 3. | 10. |
| 4. | 11. |
| 5. | 12. |
| 6. | 13. |
| 7. | 14. |

6. Sur une étiquette de whisky, vous lisez les termes suivants : « Single Islay Pure Malt 16 ans ». Expliquez en détaillant au maximum ce que signifient ces termes.

.....

.....

.....

7. Donnez la définition des termes suivants.

« Wort » :

.....

« Wash » :

.....

« Vatted Malt » :

.....

« Pot Still Process » :

.....

GROUPEMENT EST	Session 2005	SUJET
MC Employé barman	code examen :	
Épreuve : EP2 - Technologie	Durée : 3h	Coef. : 10

8. Complétez le tableau suivant en donnant la provenance (ville et département) de l'eau citée. Pour les eaux étrangères, seule le pays est demandé.

Eau	Ville et Département
Volvic	
Evian	
Vittel	
Contrex	
Plancoët	
Perrier	
Vichy Célestins	
Badoit	

Eau	Pays
San Pellegrino	
Spa	
Apollinaris	
Ferrarelle	

9. Complétez le tableau suivant en remplissant les cases vides (celles indiquées par des points).

Type de boisson	% minimal de fruit	Adjonction d'eau autorisée ?	Additifs autorisés ?	Citez 3 Marques
.....	100% pur jus de fruit	NON Adjonction d'eau interdite	NON Aucun additifs autorisés
.....	Reconstitution équivalente à un 100% pur jus de fruit	OUI Quantité égale à celle extraite	NON Aucun additifs autorisés
NECTAR	25% à 50% suivant le fruit	OUI 50% à 75% suivant le fruit	OUI

10. Précisez à quoi correspondent (composition exacte) les appellations des sirops suivant ?

- ☉ Sirop d'orgeat :
- ☉ Sirop de grenadine :

11. Citez pour chaque type de soda une marque de correspondante.

- ☉ tonic :
- ☉ cola :
- ☉ lime :
- ☉ fruit :

12. Citez trois Vins Doux Naturels du Languedoc Roussillon et un Vin Doux Naturel issu d'une autre région française que vous préciserez.

Trois VDN Languedoc Roussillon :

.....

.....

Un VDN autre région :

Citez cette région :

13. Complétez le tableau suivant concernant les liqueurs.

Nom du Produit	Ville (si française) Pays (si étrangère)	Composition
Tia Maria
.....	Ecosse + miel de bruyère + herbes
Peter Heering	Alcool +
.....	Bourbon + macération de pêches
Mandarine Impériale + mandarines de Sicile
Grand Marnier Cordon Jaune + écorces d'oranges amères

GROUPEMENT EST		Session 2005	SUJET
MC Employé barman		code examen :	
Épreuve : EP2 - Technologie		Durée : 3h	Coef. : 10

« Les Cocktails Classiques »

COCKTAIL	Recette	Mode d'élaboration	Verrerie	Décoration
Dry Martini				
Caïpirinha				
B52				
Daiquiri				
Margarita				
Manhattan				
Bourbon Old Fashioned				
Américano				
Mojito				

GROUPEMENT EST	Session 2005	SUJET
MC Employé barman	code examen :	
Épreuve : EP2 - Technologie	Durée : 3h	Coef. : 10

Bloody Mary				
Piña Colada				
Pick Me Up				
Planter's Punch				
Garibaldi				
Gin Fizz				

GROUPEMENT EST	Session 2005	SUJET
MC Employé barman	code examen :	
Épreuve : EP2 - Technologie	Durée : 3h	Coef. : 10

« Agencement et Equipement du Bar »

Travail 4.1. : Tâches qui incombent, en général.

Travail 4.1. : Tâches qui incombent, en général.	
AU COMMIS DE BAR	AU CHEF BARMAN
1.	1.
.....
2.	2.
.....
3.	3.
.....
4.	4.
.....

Replacez dans le tableau ci-dessus les différentes tâches (4 par poste), suivant celui auquel elles s'adressent.

- ✓ prend les commandes auprès des clients et sert les boissons,
- ✓ gère les approvisionnements et les inventaires,
- ✓ effectue la mise en place du bar et des frigos,
- ✓ organise le planning de travail de la brigade,
- ✓ procède au rangement des marchandises, de la cave, de l'office,
- ✓ met en place la carte de bar et les actions commerciales,
- ✓ est responsable de l'animation et de l'ambiance du bar, de l'accueil des clients et de leur bien-être,
- ✓ réalise l'entretien du bar et des locaux annexes.

Travail 4.2. : Petits Matériels indispensables au barman

1.	11.
2.	12.
3.	13.
4.	14.
5.	15.
6.	16.
7.	17.
8.	18.
9.	19.
10.	20.

GROUPEMENT EST	Session 2005	SUJET
MC Employé barman	code examen :	
Épreuve : EP2 - Technologie	Durée : 3h	Coef. : 10

« Argumentation Commerciale »

	Caractéristiques	Description du cocktail ↳ des mots uniquement...	Argumentation Commerciale ↳ sous forme de phrase(s)...
B A R B O T T A G E	Aspect (couleur, limpidité, brillance...)	rougeâtre, couleur intense	
	Parfum (odeurs, complexité...)	simple, agréable, fruité (agrumes), champagne	
	Arôme en Bouche (description, texture, sensation...)	fruité (agrumes), arômes viniques, raisin, frais, désaltérant, bien équilibré, pétillant	
	Saveur de Base (sucré, acide, amer...)	douceur, acidulé	
	Finale (longue, moyenne, courte...)	plutôt courte, fraîcheur	
R O S E C O C K T A I L	Aspect (couleur, limpidité, brillance...)	rouge clair à rosé, limpide, brillant	
	Parfum (odeurs, complexité...)	agréable, cerises à l'eau-de-vie, noyau, plantes, arômes viniques, complexe	
	Arôme en Bouche (description, texture, sensation...)	griotte, cerise à l'eau-de-vie, plantes, force du kirsch	
	Saveur de Base (sucré, acide, amer...)	sec, amertume agréable	
	Finale (longue, moyenne, courte...)	moyenne, ouvre l'appétit	

GROUPEMENT EST	Session 2005	SUJET
MC Employé barman	code examen :	
Épreuve : EP2 - Technologie	Durée : 3h	Coef. : 10

« Les Groupes de Boissons »

Groupe de Boissons	1. Nommez le groupe avec précision 2. Citez les types de Boissons entrant dans chaque groupe
1 ^{er} GROUPE	Boissons ----- ↙ ↙ ↙ ↙
2 ^{ème} GROUPE	Boissons ----- ↙ ↙ ↙
3 ^{ème} GROUPE	↙ ↙ ↙ ↙
4 ^{ème} GROUPE	Boissons ----- ↙ ↙ ↙ ↙
5 ^{ème} GROUPE	Les Autres Boissons ----- ↙ ↙

GROUPEMENT EST	Session 2005	SUJET	
MC Employé barman	code examen :		
Épreuve : EP2 - Technologie	Durée : 3h	Coef. : 10	