MENTION COMPLÉMENTAIRE
EMPLOYÉ BARMAN

ÉPREUVE E2
UNITÉ U2
ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S)
PROFESSIONNELLE(S)

Le dossier comporte 16 pages numérotées 1 à 16.

Page 1 : Page de garde
Page 2 : Mise en situation
Pages 3 à 16 : ... 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

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	MCBARE21104
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Session 2011	Page 1/16
Unité : U2	Durée : 3 h	Coef. : 3

SUJET
« GOLD SHAKER »

Vous êtes commis au « GOLD SHAKER », bar d'un grand hôtel international quatre étoiles situé dans le centre ville de Bordeaux.

Dans ce contexte professionnel, vous accueillez une clientèle internationale d'hommes d'affaires proche du monde des vins et de touristes.

Le bar a une capacité de cent-cinquante places. La brigade se compose d'un chef barman, d'un second, de quatre barmen, trois commis (dont vous-même) et deux stagiaires. Le chef barman attache beaucoup d'importance à la formation de son personnel et organise des rencontres avec les commerciaux pour mieux faire connaître les produits.

Des semaines thématiques sur différents produits sont régulièrement proposées à la clientèle et permettent ainsi de créer de l'animation et d'augmenter les ventes.

PARTIE I

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

1.1 CONNAISSANCE DES BOISSONS

LES BOISSONS CHAUDES

Vous souhaitez mettre en place une nouvelle carte de cafés et de thés de grande qualité. Le chef barman vous demande des informations concernant l'élaboration et la connaissance de ces boissons.

1.1.1 Citer deux techniques de cueillette des cerises du caféier.

-
-

1.1.2 Quel est le but de la torréfaction traditionnelle d'un café vert ?

.....

1.1.3 Quel goût a un café trop peu torréfié ?

.....

1.1.4 Quelle est la conséquence d'une mouture trop grosse ?

.....

.....

1.1.5 Dans le tableau ci-dessous, associer chaque thé à son pays producteur.

Pays producteur : Sri Lanka, Chine, Inde, Kenya, Japon.

Thé	Pays producteur	Thé	Pays producteur
Darjeeling		Yunnan	
Ceylan		Matcha	
African Flower			

LES BOISSONS APÉRITIVES

1.1.6 Énumérer les quatre cépages autorisés en VDN.

-
-
-
-

1.1.7 Citer quatre appellations de VDN :

Deux AOC blancs :

-
-

Deux AOC rouges :

-
-

1.1.8 Dans le tableau ci-dessous, indiquer quatre appellations de VDL français et indiquer leur région de production.

VDL	Région de production

1.1.9 Les vermouths sont des vins blancs aromatisés. Citer quatre plantes aromatiques qui peuvent entrer dans leur composition.

-
-
-
-

1.1.10 Le sucre fixe les arômes et atténue l'amertume. Renseigner la teneur en sucre (g/l) des vermouths suivants :

- Blanc sec :
- Rouge :

1.1.11 Citer trois marques commerciales de vermouth.

-
-
-

1.1.12 Que signifie l'abréviation « LBV » pour un porto ?

.....
Indiquer succinctement ce qui caractérise ce type de porto.
.....
.....

1.1.13 Les anisés sont des apéritifs à base d'alcool. Dans le tableau ci-dessous, associer le produit anisé et le pays producteur correspondant.

Produits anisés : ouzo, sambuca, kummel, aniseta.

Pays producteur	Produit anisé	Pays producteur	Produit anisé
Pays-Bas		Grèce	
Espagne		Italie	

1.1.14 Citer six marques commerciales d'apéritifs anisés français.

-
-
-
-
-
-

1.1.15 Les liqueurs dans le monde. Compléter le tableau ci-dessous.

Nom du produit	Lieu de production	Composants de base
	Mexique	Café
Marie Brizard		Anis vert
	USA (Nouvelle-Orléans Louisiane)	Pêche et bourbon
Bénédictine	Fécamp	
	Indonésie	Bananes vertes
	Voiron	Alcool et plantes
	Neauphle-le-Château	Écorces d'oranges amères et cognac

1.1.16 Dans le tableau ci-dessous, indiquer la teneur en sucre minimum (g/l) pour chacun des produits.

Produits	Teneur en sucre minimum (g/l)
Liqueurs de fruits et plantes	
Crèmes de fruits et plantes	
Crème de cassis	

LES BIÈRES

1.1.17 L'élaboration de la bière nécessite des étapes essentielles afin d'obtenir un produit de qualité. Répondre aux questions suivantes :

Quel est l'objectif du maltage ?

.....

.....

.....

Quel est l'objectif du touraillage ?

.....

.....

.....

1.1.18 Les bières sont produites dans le monde entier. Dans le tableau suivant, associer la marque à son pays d'origine.

Pays d'origine : Grande-Bretagne, Belgique, Pays-Bas, Mexique, France (Corse), France, Australie, Irlande, Espagne, Danemark, États-Unis, Allemagne.

Marque	Pays d'origine	Marque	Pays d'origine
Chimay		Sol	
Foster's		John Martin's	
Beck's		Murphy's	
Heineken		Adelscott	
Carlsberg		Bud	
San Miguel		Pietra	

LE CHAMPAGNE

Le chef barman vérifie vos connaissances sur le champagne. Il vous demande de répondre au questionnaire qui suit.

1.1.19 Quels sont les cépages autorisés pour l'élaboration des vins champenois suivants :

- Champagne blanc de blancs :
- Champagne blanc de noirs :

1.1.20 Compléter le tableau ci-dessous.

Maison de champagne	Nom de la cuvée de prestige
Ruinart	
	La Grande Dame
Roederer	
	Belle Époque
Laurent-Perrier	

LES EAUX-DE-VIE

1.1.21 La « Charte de qualité du London dry gin » est la méthode d'élaboration du gin la plus utilisée, compléter le texte suivant afin d'apporter les précisions nécessaires.

Ces gins ne sont pas nécessairement élaborés à _____, seul le procédé de fabrication doit être respecté.

Deux céréales, _____ et _____ sont utilisées comme matières premières. Cet alcool titrant 96 % est redistillé dans un alambic traditionnel de type « _____ still » de grande taille (8 mètres de haut).

Le London dry gin doit titrer minimum _____%/volume.

1.1.22 Citer les trois aromates incontournables entrant dans la composition d'un London dry gin.

-
-
-

1.1.23 Donner la marque commerciale du London dry gin aromatisé aux agrumes.

.....

1.1.24 Qu'est-ce qu'un bourbon ?

- Origine géographique :
- Céréale dominante :
- Procédé de distillation :
- Vieillessement minimum :

1.1.25 Qu'est-ce qu'un « Irish single malt » ?

- Origine géographique :
- Céréale dominante :
- Procédé de distillation :
- Vieillessement minimum :

1.1.26 Qu'est-ce qu'un armagnac ?

- Origine géographique (un des départements) :
- Produit de base :
- Procédé de distillation :
- Vieillessement minimum :

1.1.27 Qu'est-ce qu'un mezcal ?

- Origine géographique :
- Produit de base :
- Cuisson du produit de base :
- Nom du ver mis dans la bouteille :

LES BOISSONS SANS ALCOOL

1.1.28 Compléter le tableau ci-dessous.

Eau de table ou minérale	Région ou pays de production
Évian	
Carola	
Contrexéville	
Volvic	
Perrier	
San Pellegrino	
Apollinaris	
Spa	

1.1.29 Quelle est la signification du terme « premix » ?

.....

.....

.....

1.1.30 Indiquer, en pourcentage, le taux minimum de jus de fruits entrant dans la composition du sirop de citron vert. Cocher la case exacte.

7 %

10 %

13 %

1.1.31 Vous lisez sur une étiquette « nectar de banane ». La réglementation en vigueur pour élaborer ce nectar autorise-t-elle l'addition...

- Cocher la bonne réponse
- ... de sucre
 - ... d'acide citrique
 - ... de sucre et d'acide citrique

1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

1.2.1 Proposer quatre utilisations possibles de la cuillère à mélange.

-
-
-
-

1.2.2 Votre chef a constaté qu'un certain nombre de produits affichent un stock trop important.

Aussi, il vous demande, dans le tableau page 16/16, de lui proposer cinq cocktails classiques que vous pouvez réaliser, décoration comprise, avec les produits énoncés ci-dessous.

Crème de cassis, jus de citron vert, vermouth italien,
Pineau des Charentes, jus d'ananas, vermouth dry,
gin, jus d'orange, lait de coco, Perrier, sirop de fraise, citrons verts,
citrons jaunes et fraises.

1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

1.3.1 Citer quatre matériels électriques indispensables au bon fonctionnement d'un bar.

- •
- •

1.3.2 Quel appareil électrique utilise-t-on pour élaborer des smoothies ?

.....

1.3.3 Quel matériel, autre que le presse-agrumes, est utilisé pour réaliser un jus de fruits frais pressé ?

.....

PARTIE II
« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

2.1 LÉGISLATION

BOISSONS, GROUPES ET LICENCES

2.1.1 Compléter le tableau ci-dessous en classant chaque produit dans le groupe de boissons correspondant.

Les crèmes de cassis, les eaux minérales, les apéritifs à base de vin, les whiskies, les jus de fruits et de légumes comportant de 1,2 % à 3 % du volume d'alcool, la vodka, la liqueur de fraise, les rhums, les limonades, les alcools provenant de la distillation des vins, les apéritifs à base d'alcool, le poiré.

Groupe de boissons	Boissons correspondantes
1	
2	
3	
4	
5	

2.1.2 Est-il obligatoire de posséder une licence pour servir du café et des jus de fruits ? Cocher la case adéquate.

Oui

Non

2.1.3 Avec une licence de 2^{ème} catégorie, pouvez-vous servir un « Lillet » ? Cocher la case adéquate.

Oui

Non

LA PROTECTION DES MINEURS

2.1.4 Peut-on servir un whisky à un mineur de 16 ans accompagné de ses parents ? Cocher la case adéquate.

Oui

Non

2.1.5 Peut-on accepter, dans un débit de boissons, un mineur de moins de 13 ans non accompagné d'un adulte responsable ? Cocher la case adéquate.

Oui

Non

LA PUBLICITÉ DES BOISSONS

2.1.6 Dans tous les débits de boissons, un étalage, d'au moins dix bouteilles, représentant les boissons sans alcool mises en vente dans l'établissement est obligatoire. Citer six catégories de boissons concernées.

-
-
-
-
-
-

FORMALITÉS D'OUVERTURE D'UN DÉBIT DE BOISSONS

2.1.7 Certaines personnes ont l'interdiction d'exploiter un débit de boissons. Citer quatre délits qui entraînent cette interdiction.

-
-
-
-

2.1.8 Est-il obligatoire d'afficher à l'extérieur les prix pratiqués dans l'établissement ? Cocher la case adéquate.

Oui

Non

2.1.9 Donner la signification du sigle DGCCRF.

.....
.....

2.1.10 En France, les produits alcoolisés portent des capsules congés (CRD) de différentes couleurs ? Compléter le tableau ci-dessous afin d'indiquer le(s) produit(s) correspondant à chaque couleur.

Couleur	Produit(s)
Verte	
Orange	
Jaune	
Rouge	

2.2 GESTION APPLIQUÉE

Désirant vérifier vos compétences en gestion, votre chef vous demande de compléter, sur la page suivante, la fiche technique du « planter's punch ».

Planter's punch 12 cl						
Produit	PAHT	Conditionnement (cl)	PUHT du cl	Dose en 10 ^{ème}	Dose en cl	TOTAL*
Angostura bitters	10,37	20	PM	Goutte	PM	PM
Jus d'orange	2	100		3/10	3,5	
Jus d'ananas	2,13	100		3/10	3,5	
Rhum blanc	8,36	70		4/10	5	
Rhum ambre	9,16	70		1 trait	1	
Coût total des produits liquides						
DÉCORATION : 1 quartier d'ananas et 2 cerises à l'eau-de-vie			Majoration décoration : 10 %			
			Cout matière HT			
			Ratio			20 %
			Coefficient multiplicateur			
			PUHT			
			Service 15 %			
			Sous total			
			TVA 19,60 %			
			Prix de vente carte			

(*) Arrondir les calculs à quatre chiffres après la virgule sauf le prix de vente carte qui sera arrondi à deux chiffres après la virgule.

2.3 COMMUNICATION

Argumenter c'est mettre en avant les boissons en se servant de mots forts, imagés, qui illustrent le produit fini.

Un bon barman doit suggérer à ses clients des produits susceptibles de leur plaire.

2.3.1 Suite à un stage de communication, le chef barman vous demande de l'aider à réaliser des fiches d'argumentaire de vente sur les cocktails de la carte. Aujourd'hui, vous lui proposez celle du « Pick me up ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.3.2 Compléter la fiche de dégustation du « Tampico ».

Étapes de la dégustation	Commentaires orientés vers la vente
Étape visuelle	
Étape olfactive	
Étape gustative	

Proposition de cinq cocktails classiques

Nom du cocktail	Recette (ingrédients et décoration) en dixième ou en cl	Méthode	Verrerie