

MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN

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

Le dossier comporte 18 pages numérotées 1 à 18.

Page 1 : Page de garde
Page 2 : Mise en situation
Pages 3 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

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	MCBARE21208
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Session 2012	Page 1/18
Unité : U2	Durée : 3 h	Coef. : 3

SUJET « LE DOLPHINUS »
--

**Vous êtes nouveau commis au bar « Le Dolphinus» à Bordeaux.
Ce bar à cocktails d'un luxueux hôtel attire une clientèle locale et internationale.**

**Le chef barman a mis en place des procédures de connaissances pour les
nouveaux membres du personnel du bar.**

**Grâce à ces procédures, chaque barman devra pouvoir répondre aux exigences
d'une clientèle en demande constante de nouveautés.**

Vous allez tester ces nouvelles procédures.

PARTIE I

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

1.1 CONNAISSANCE DES BOISSONS

LES EAUX-DE-VIE DE VINS

1.1.1 Quelle est l'eau-de-vie de vin de la région Sud-Ouest ?

.....

1.1.2 Citer les trois départements de l'AOC « Armagnac ».

- •
-

1.1.3 Donner trois cépages qui entrent dans la composition de l'armagnac.

- •
-

1.1.4 Indiquer les mentions de vieillissement selon les comptes d'âges ci-dessous.

- 0 an :
- 4 ans :
- 2 ans :

**1.1.5 Retrouver les marques d'armagnac parmi les propositions ci-dessous.
Souligner les bonnes réponses.**

Bacardi	Courvoisier	Laubade
Ketel One	Martell	Clé des Ducs
Chabot	Clément	San José
Tariquet	Cruz	Thoquino

1.1.6 Citer trois AOC d'Armagnac.

- •
-

LA BIÈRE

1.1.7 Dans de tableau ci-dessous indiquer le pays producteur de chaque marque de bière.

Marque commerciale	Pays producteur
Tuborg	
Spatenbräu	
Heineken	
Chimay	
Michelob	
Jenlain	

1.1.8 Citer trois types de fermentation utilisés pour la bière.

-
-
-

LES AUTRES BOISSONS

1.1.9 La carte de bar ci-dessous et page suivante, comporte neuf erreurs de classement, d'orthographe ou de dosage. Souligner les erreurs sur la carte.

Apéritifs

Anisés	3 cl	8,00 €
Martini rouge	2 cl	8,00 €
Cinzano blanc.....	6 cl	8,00 €
Porto	6 cl	8,00 €

<u>Champagnes bouteille</u>	100 cl	
Mumm Cordon Rouge		65,00 €
Duval-Leroy		71,00 €
Laurent-Perrier		85,00 €
Dom Pérignon		250,00 €

<u>Vins au verre</u>	12 cl	
Chablis.....		7,00 €
Tavel.....		7,00 €
Bourgueil		6,00 €

<u>Cocktails short drink</u>	7 cl	12,00 €
Margarita		
Screwdriver		
Cosmopolitan		
Dry Martini		
<u>Cocktails long drink</u>	12 cl	16,00 €
Mojito		
Blue lagoon		
Salty dog		
Tampico		
<u>Cocktails sans alcool</u>	12 cl	12,00 €
Florida		
Pussy foot		
God mother		
<u>Bourbon</u>	4 cl	
Four Roses		7,00 €
Blanton's		9,00 €
Jameson		8,00 €
<u>Whisky</u>	4 cl	
Glenmorangie.....		9,00 €
Oban 12 ans		11,00 €
Southern comfort.....		8,00 €
<u>Bières bouteilles</u>	25 cl	
Budweiser.....		8,50 €
Foster		7,00 €
Heinken.....		6,50 €
<u>Digestifs</u>	4 cl	
Grand Marnier CR		7,50 €
Chartreuse Verte		9,50 €
Armagnac		11,00 €
<u>Soft drink</u>	25 cl	6,00 €
Orangina, Coca Cola, 7 Up, jus de fruits, Cacolac, Ice Tea, Fanta,		
<u>Boissons chaudes</u>		
Thés : Blue mountain, Matcha, Gunpowder, Darjeeling.....		6,50 €
Cafés : Moka, Sul de Minas, Kenya, Malabar, AA		5,50 €
Infusions : Verveine, camomille, tilleul, menthe		5,00 €

1.1.10 Justifier les erreurs entourées de la carte du bar.

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

1.1.11 Indiquer le pays d'origine des alcools ci-dessous.

- Gin :
- Tequila :
- Rhum :
- Vodka :

LE WHISKY

1.1.12 Expliquer succinctement les termes ci-dessous.

- Single cask :
- Sour mash :
-
- Double matured :
-

1.1.13 Quel est le point commun entre les noms ci-dessous.

Barrel Butt Octave Quarter Hogshead

.....

LE THÉ

1.1.14 Compléter le tableau ci-dessous.

Variété	Pays d'origine
Gunpowder	
Darjeeling	
Assam	

LE CAFÉ

1.1.15 Compléter le tableau ci-dessous.

Cru de café	Pays d'origine
Moka Sidamo	
Sul de Minas	
Blue mountain	
Bonifieur	

1.1.16 Préciser la composition des produits ci-dessous.

- Latte :
- Cappuccino :
- Noisette :

LE CHAMPAGNE

1.1.17 Compléter le tableau ci-dessous en cochant les cases adéquates.

	Vrai	Faux
Le champagne rosé est un assemblage de vin rouge et de vin blanc.	☐	☐
Le cépage merlot entre dans la composition du champagne.	☐	☐
Les caves de Champagne sont creusées dans du calcaire.	☐	☐
La bouteille idéale pour vieillissement du champagne est un magnum.	☐	☐

LES VDN ET VDL

1.1.18 Donner la signification des sigles suivants :

- VDL :
- VDN :

1.1.19 Compléter le tableau ci-dessous.

Définition	Produit	VDN ou VDL
Exemple : Élaboré en Andalousie, je suis d'origine espagnole.	Xérès	VDL
Élaboré en Charente, je suis muté au cognac.		
Élaboré au Portugal, les Anglais en sont les premiers amateurs.		
Produit dans le département du Jura, je suis AOC depuis 1991.		
Produit dans la vallée du Rhône, je ne suis pas le Beaumes-de-Venise.		

LES EAUX MINÉRALES

1.1.20 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays d'origine de chaque eau minérale.

Eau minérale	Pays d'origine	Eau minérale	Pays d'origine
Ferrarelle		Courmayeur	
Apollinaris		Châteldon	

1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

1.2.1 Compléter le tableau ci-dessous.

	Famille de cocktail
Exemple : Boisson mi longue servie chaude ou froide, composée de sucre, jaune d'œuf, spiritueux et muscade.	Les flips
Long drink servi en direct avec de la menthe fraîche, de la glace pilée et une eau-de-vie.	
Short drink, préparé au shaker, composé d'un sirop d'orgeat ou de grenadine, de jus de citron et d'une eau-de-vie.	
Short drink préparé au shaker composé de sucre, jus de citron et d'un spiritueux.	

1.2.2 Dans le tableau suivant, indiquer deux noms de cocktails pour chaque décoration.

Décoration	Cocktails
Cerise à l'eau-de-vie	• •
½ tranche d'orange	• •
Quartier d'ananas	• •

1.2.3 Compléter le tableau ci-dessous et page suivante afin d'indiquer cinq cocktails classiques qu'il est possible de confectionner avec les ingrédients suivants :

**Vermouth dry - Cognac - Jus de citron - Vermouth italien - Sucre en poudre et morceaux - Œuf - Gin - Soda - Citron frais -
Champagne - Crème de cassis - Bitter Campari - Sirop de grenadine
Angostura aromatic bitters - Orange fraîche - Menthe fraîche.**

Nom du cocktail	Composition en dixième	Décoration	Verrerie	Méthode d'élaboration

Nom du cocktail	Composition en dixième	Décoration	Verrerie	Méthode d'élaboration

1.2.4 Compléter le tableau ci-dessous et page suivante.

Nom du cocktail	Composition en dixième ou en cl	Décoration	Verrerie	Méthode d'élaboration
Mojito				
Side car				
Tampico				

Nom du cocktail	Composition en dixième ou en cl	Décoration	Verrerie	Méthode d'élaboration
Grasshopper				
Irish coffee				

1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

1.3.1 Citer dix types de verre utilisés dans un bar de type américain.

- •
- •
- •
- •
- •

1.3.2 Le café qui vous est servi est plus que médiocre et sans crème. Quelles peuvent en être les causes ? (Six réponses attendues).

- •
- •
- •

1.3.3 Définir les termes ci-dessous.

- Cuillère à mélange :
.....
- Shaker Boston :
.....
- Jigger :
.....
- Moser :
.....
- Siphon :
.....

PARTIE II

« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

2.1 LÉGISLATION

2.1.1 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le groupe auquel chaque boisson appartient en cochant la case adéquate.

Boisson	1 ^{er} groupe	2 ^{ème} groupe	3 ^{ème} groupe	4 ^{ème} groupe	5 ^{ème} groupe
Gin	☐	☐	☐	☐	☐
Red Bull	☐	☐	☐	☐	
Angostura aromatic bitters	☐	☐	☐	☐	☐
Champagne	☐	☐	☐	☐	☐
Crème de cassis	☐	☐	☐	☐	☐
Rhum	☐	☐	☐	☐	☐
Bière	☐	☐	☐	☐	☐
Jus d'orange	☐	☐	☐	☐	☐

2.1.2 Indiquer quatre affichages obligatoires à l'intérieur d'un débit de boissons.

-
-
-
-

2.1.3 Préciser la contenance des mesures en étain obligatoirement présentées dans un bar.

.....
.....

2.1.4 Que signifie le sigle CRD ?

.....

2.1.5 Citer quatre indications ou sigle(s) figurant sur une capsule congelé.

-
-
-
-

2.1.6 Les CRD ont des couleurs différentes selon les produits. Compléter le tableau ci-dessous.

Couleur de la CRD	Produits
Verte	
Bleue	
Jaune	

2.2 GESTION APPLIQUÉE

Prendre connaissance des données ci-dessous concernant la gestion du stock des bouteilles de jus d'orange.

- Stock initial au 1er mai : 3 litres.
- Achats de mai : 20 litres.
- Stock final théorique au 31 mai : 8 litres.

2.2.1 Calculer la consommation de litres de jus d'orange au cours du mois de mai.

.....
.....

2.2.2 Après inventaire, le stock final réel est de 6 litres. Citer deux raisons pouvant expliquer l'écart avec le stock final théorique.

-
-

2.2.3 Compléter ci-dessous l'extrait de la fiche de stock du jus d'orange, selon la méthode du coût unitaire moyen pondéré après chaque entrée (arrondir les résultats à deux décimales).

ARTICLE : Jus d'orange				Bouteille de 1 litre					
Stock minimum : 3				Stock maximum : 12			Stock d'alerte : 3		
DATE	ENTRÉE			SORTIE			STOCK		
	Q	CU	Total	Q	CU	Total	Q	CU	Total
01/05							3	2,60	7,80
08/05	5	3,00							
14/05				6					
17/05	10	3,15							

2.3 COMMUNICATION

La gastronomie bordelaise et du Sud-Ouest est très riche.
Pour fidéliser votre clientèle vous devez mettre en avant des produits régionaux

2.3.1 Proposer trois apéritifs ou digestifs caractéristiques de la région.

-
-
-

2.3.2 Parmi les éléments de décoration ci-dessous, souligner les sept que vous utiliserez pour une soirée à thème « Pays basque ».

Tonneaux de vins - Béret - Sable - Sabots - Madras - Parasol - Lavande - Citron -
Moule à kougelhof - Cassis - Cloche à vache - Piment d'Espelette - Botte de paille -
Drapeau de la Bretagne - Gant de baseball - Gant de chisteras - Paréo

Certains clients mécontents ont fait savoir le manque de serviabilité de l'équipe du bar.

2.3.3 Rappeler cinq points fondamentaux de l'accueil du client, que ce soit dans les attitudes professionnelles, physiques ou en termes de communication.

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