

**MENTION COMPLÉMENTAIRE**  
**EMPLOYÉ BARMAN**

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

Le dossier comporte 20 pages numérotées 1 à 20.

Page 1 : ..... Page de garde  
Page 2 : ..... Mise en situation  
Pages 3 à 20 : ... 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.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>	<b>MCBARE21102</b>
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Session 2011	Page 1/20
Unité : U2	Durée : 3 h	Coef. : 3

**SUJET**  
**« BAR LE BUGA »**

**Vous êtes stagiaire au bar « Le Buga » d'un hôtel d'une chaîne hôtelière (hôtel de type quatre étoiles) dans une grande ville française.**

**Dans ce contexte professionnel vous accueillez une clientèle internationale d'hommes d'affaires et un grand nombre de touristes individuels ou en groupes.**

**Le chef barman organise régulièrement des semaines thématiques sur différents produits du bar.**

**L'établissement accueille des stagiaires de la mention complémentaire employé barman.**

**Le bar a une capacité de cent places.**

**La brigade se compose d'un chef barman, d'un second de bar, de trois barmen, de deux commis et de vous-même.**

**Afin de finaliser votre période de formation et de vous préparer au mieux à l'examen, votre chef vous demande de compléter le dossier suivant.**

# PARTIE I

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

### 1.1 CONNAISSANCE DES BOISSONS

#### LES BOISSONS SANS ALCOOL

1.1.1 La France est un des principaux pays producteurs d'eaux minérales en Europe. Compléter le tableau ci-dessous, en donnant la provenance (ville ou département) de chaque eau. Pour une eau étrangère, seul le pays est demandé.

Eau	Ville ou département	Eau	Pays
Volvic		San Pellegrino	
Célestins		Spa	
Perrier		Apollinaris	

1.1.2 Un client soucieux de son bien-être vous demande le pourcentage minimal de fruit dans :

- Un 100 % pur jus : .....
- Un nectar : .....

1.1.3 Il vous demande également des précisions quant à la composition des produits de base suivants :

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

#### LES BOISSONS CHAUDES

1.1.4 Quelle est la caractéristique principale d'un thé vert ?

.....  
.....

1.1.5 Citer un café arabica et un café canéphora. Lequel de ces deux cafés est le moins chargé en caféine ?

- Arabica : .....
- Canéphora : .....

Le moins riche en caféine est : .....

### LES BOISSONS ALCOOLISÉES (FERMENTÉES)

1.1.6 Quels sont les principaux ingrédients qui entrent dans la composition de la bière ?

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

1.1.7 Quel type de fermentation est pratiqué pour obtenir une bière lambic ?

.....

1.1.8 Un client désire prendre en apéritif un verre de vin blanc de Bourgogne. Quelle appellation lui proposez-vous ?

.....

### LES BOISSONS ALCOOLISÉES (EAUX-DE-VIE)

1.1.9 Expliquer la méthode de purification de la vodka et son intérêt.

- Méthode : .....
- Intérêt : .....

1.1.10 Quels sont les neufs lieux de production (sous-régions) du whisky en Écosse ?

- ..... • .....
- ..... • .....
- ..... • .....
- ..... • .....
- .....

1.1.11 Les termes suivants correspondent aux différentes phases d'élaboration d'un whisky 100 % orge maltée. Dans le tableau ci-dessous, il vous est demandé de les replacer dans l'ordre chronologique d'élaboration. (Numéroter dans l'ordre chronologique de 1 à 6).

Phases	N°
Distillation	
Germination	
Fermentation	
Vieillessement	
Brassage	
Maltage	

1.1.12 Indiquer par une flèche le terme anglais correspondant au terme français, comme donné en exemple.

- |             |   |        |   |   |
|-------------|---|--------|---|---|
| Wash        | ● | —————→ | ● | Moût en fermentation                    |
| Pot still   | ● |        | ● | Four de séchage du malt                 |
| Green malt  | ● |        | ● | Distillation à repasse (alambic)        |
| Wort        | ● |        | ● | Malt vert                               |
| Kiln        | ● |        | ● | Coffre fort à alcool                    |
| Spirit safe | ● |        | ● | Liquide obtenu après le brassage (moût) |

1.1.13 Citer les six crus de l'AOC « Cognac ».

- ..... ● .....
- ..... ● .....
- ..... ● .....

1.1.14 Quel est le principal cépage utilisé pour l'élaboration du cognac ?

.....

1.1.15 Quelle est la durée minimale de vieillissement d'un cognac XO ?

.....

1.1.16 Quelle méthode de cuisson du cœur du maguey utilise-t-on dans l'élaboration du mezcal ?

.....

1.1.17 Citer les six appellations d'origine contrôlées (AOC) produites dans l'aire délimitée « Armagnac ».

- ..... • .....
- ..... • .....
- ..... • .....

1.1.18 Expliquer la différence entre un armagnac de 20 ans et un armagnac de 1989 ?

.....

.....

.....

.....

1.1.19 Dans le tableau ci-dessous, classer chaque marque commerciale dans sa famille d'origine.

Rémy Martin	Samalens	St James	Courvoisier	Talisker
Herradura	Aberlour	Tanqueray	Wild Turkey	Eristoff
Crown Royal			Château du Breuil	

Gin	Vodka	Rhum	Armagnac	Bourbon
Calvados	Whisky canadien	Téquila	Scotch malt	Cognac

## LES BOISSONS ALCOOLISÉES (APÉRITIVES)

1.1.20 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le VDL produit dans la région de chaque ville.

Ville	Nom du VDL produit
Puerto Santa Maria	
Vila Nova de Gaia	
Eauze	
Palerme	

1.1.21 Qu'est-ce qu'un porto « late bottled vintage » ?

.....

.....

.....

.....

.....

## LES BOISSONS ALCOOLISÉES (LIQUEURS)

1.1.22 Combien y a-t-il, au minimum, de grammes de sucre par litre :

- Dans la crème de cassis : .....
- Dans une liqueur d'abricot : .....
- Dans la crème de mûre : .....

## LE CHAMPAGNE

1.1.23 Fiche produit à compléter : le champagne (1/3)

Définition	
Quatre départements de l'aire délimitée « Champagne »	

**Fiche produit à compléter : le champagne (2/3)**

<p><b>Subdivision du vignoble (les cinq sous régions)</b></p>	
<p><b>Trois cépages autorisés</b></p>	
<p><b>Différentes phases de l'élaboration dans l'ordre chronologique, après l'assemblage des vins tranquilles</b></p>	<p>1. Assemblage des vins tranquilles</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p> <p>5.</p> <p>6.</p> <p>7.</p>
<p><b>Différentes qualités (dosage en sucre en grammes par litre)</b></p>	<p><b>Brut :</b></p> <p><b>Sec (ou dry) :</b></p> <p><b>Demi-sec :</b></p>
<p><b>Cuvée de prestige des marques citées ci-contre</b></p>	<p><b>Moët &amp; Chandon :</b></p> <p><b>Roederer :</b></p> <p><b>Ruinart :</b></p> <p><b>Pommery :</b></p> <p><b>Laurent Perrier :</b></p> <p><b>Veuve Clicquot :</b></p> <p><b>Mumm :</b></p>

**Fiche produit à compléter : le champagne (3/3)**

<p><b>Citer quatre cocktails classiques</b></p>	
<p><b>Contenance des volumes (en litres ou en bouteilles)</b></p>	<p><b>Magnum :</b>  <b>Jéroboam :</b>  <b>Nabuchodonosor :</b></p>
<p><b>Signification des sigles sur une étiquette</b></p>	<p><b>MA :</b>  <b>RM :</b>  <b>NM :</b>  <b>CM :</b></p>

**1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS**

**1.2.1. Expliquer la trilogie des « trois S » en cocktail.**

- S : .....
- S : .....
- S : .....

**1.2.2. Définir le terme suivant et donner deux exemples.**

**Daisies :** .....

.....

.....

**Exemple 1 :** .....

**Exemple 2 :** .....

**1.2.3. Donner deux noms de cocktails nécessitant l'utilisation d'un double verre à cocktail.**

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

1.2.4. Donner le nom du document qui renseigne le barman sur le nom du cocktail, ses ingrédients, son coût et la verrerie à utiliser.

.....

1.2.5. À partir des produits suivants :

Produits liquides :

Crème de cassis	Jus de citron vert	Vermouth Italien
Pineau des Charentes	Jus d'ananas	Crème de coco
Vermouth dry	Jus d'orange	Gin
Perrier	Sirop de fraise	Rhum blanc

Fruits :

Fraises	Citrons verts	Citrons jaunes
---------	---------------	----------------

Indiquer les cocktails classiques que vous pouvez réaliser avec ces produits, décoration comprise. Cinq réponses sont attendues.

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

1.2.6. Compléter le tableau ci-dessous, comme présenté dans l'exemple.

Fiche de cocktails (1/4)	
Exemple :	Direct SD <input type="checkbox"/> LD <input checked="" type="checkbox"/> Shaker SD <input type="checkbox"/> LD <input type="checkbox"/> Verre à mélange <input type="checkbox"/> Type de verre : <i>Tumbler</i>
Formule 3	Produit n°1 : <i>Jus de pamplemousse.</i> Produit n°2 : <i>Liqueur de fraise des bois.</i> Produit n°3 : <i>Vodka.</i> Produit n°4 : <i>Tonic.</i> Décoration : <i>Aucune.</i>

**Fiche de cocktails (2/4)**

<b>Américano</b>	<p>Direct SD <input type="checkbox"/> LD <input type="checkbox"/></p> <p>Shaker SD <input type="checkbox"/> LD <input type="checkbox"/></p> <p>Verre à mélange <input type="checkbox"/></p> <p>Type de verre : .....</p> <p>Produit n°1 : .....</p> <p>Produit n°2 : .....</p> <p>Produit n°3 : .....</p> <p>Produit n°4 : .....</p> <p>Décoration : .....</p>
<b>Black russian</b>	<p>Direct SD <input type="checkbox"/> LD <input type="checkbox"/></p> <p>Shaker SD <input type="checkbox"/> LD <input type="checkbox"/></p> <p>Verre à mélange <input type="checkbox"/></p> <p>Type de verre : .....</p> <p>Produit n°1 : .....</p> <p>Produit n°2 : .....</p> <p>Produit n°3 : .....</p> <p>Produit n°4 : .....</p> <p>Décoration : .....</p>
<b>God father</b>	<p>Direct SD <input type="checkbox"/> LD <input type="checkbox"/></p> <p>Shaker SD <input type="checkbox"/> LD <input type="checkbox"/></p> <p>Verre à mélange <input type="checkbox"/></p> <p>Type de verre : .....</p> <p>Produit n°1 : .....</p> <p>Produit n°2 : .....</p> <p>Produit n°3 : .....</p> <p>Produit n°4 : .....</p> <p>Décoration : .....</p>

**Fiche de cocktails (3/4)**

<b>B 52</b>	Direct SD <input type="checkbox"/> LD <input type="checkbox"/> Shaker SD <input type="checkbox"/> LD <input type="checkbox"/> Verre à mélange <input type="checkbox"/> Type de verre : ..... Produit n°1 : ..... Produit n°2 : ..... Produit n°3 : ..... Produit n°4 : ..... Décoration : .....
<b>Caïpirinha</b>	Direct SD <input type="checkbox"/> LD <input type="checkbox"/> Shaker SD <input type="checkbox"/> LD <input type="checkbox"/> Verre à mélange <input type="checkbox"/> Type de verre : ..... Produit n°1 : ..... Produit n°2 : ..... Produit n°3 : ..... Produit n°4 : ..... Décoration : .....
<b>Gin fizz</b>	Direct SD <input type="checkbox"/> LD <input type="checkbox"/> Shaker SD <input type="checkbox"/> LD <input type="checkbox"/> Verre à mélange <input type="checkbox"/> Type de verre : ..... Produit n°1 : ..... Produit n°2 : ..... Produit n°3 : ..... Produit n°4 : ..... Décoration : .....

Fiche de cocktails (4/4)	
<b>Cosmopolitan</b>	Direct SD <input type="checkbox"/> LD <input type="checkbox"/>
	Shaker SD <input type="checkbox"/> LD <input type="checkbox"/>
	Verre à mélange <input type="checkbox"/>
	Type de verre : .....
	Produit n°1 : .....
	Produit n°2 : .....
	Produit n°3 : .....
Produit n°4 : .....	
Décoration : .....	

### 1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

1.3.1 Établir une « mini carte » à base de café pour animer une promotion, avec :

- .....
  - .....
  - .....
  - .....
- Quatre boissons chaudes :
- .....
  - .....
  - .....
  - .....
- Une boisson froide :
- .....
- Un cocktail froid classique :
- .....
- Un cocktail chaud classique :
- .....

1.3.2 Donner la définition des deux types de bars ci-dessous, en précisant le type de mobilier et les boissons proposées.

Pub : .....

.....

.....

Rhumerie : .....

.....

.....

**1.3.3 Pour un meilleur accueil de la clientèle, quels sont les critères de décoration, d'ambiance et de confort que vous pouvez suggérer à votre chef barman ? (quatre réponses).**

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

**PARTIE II**  
**« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »**

**2.1 LÉGISLATION**

**2.1.1 Indiquer six « mesures de capacité » (doses en étain) que doit posséder un débit de boissons.**

.....

.....

.....

.....

.....

**2.1.2 Compléter le tableau ci-dessous.**

Couleur de l'acquit-à-caution	Produits transportés
Rose	Alcools divers
Blanc	Eaux-de-vie de vins, cidres, poirés, marcs, prunes...
	AOC Cognac ou Armagnac
Orange	VDL bénéficiant d'une AOC
	Vins AOC ou VDN assimilés à un vin
Bleue	Vins sans appellation, cidres, poirés

**2.1.3 Citer trois différents types de licences que l'État autorise à exploiter.**

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

**2.1.4 Tout débit de boissons de 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup>, et 4<sup>ème</sup> catégorie, qui n'est pas exploité pendant plus d'une année est considéré comme supprimé et ne peut plus être transmis. Il existe deux exceptions, quelles sont-elles ?**

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

**2.1.5 Donner cinq conditions réglementaires pour pouvoir exercer la profession de « débitant de boissons ».**

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

**2.1.6 Citer quatre affichages obligatoires (intérieur et/ou extérieur) dans un débit de boissons.**

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

**2.1.7 Quel organisme gère, en France, les jeux de hasard ?**

.....

**2.1.8 Quel est le nom de l'organisme chargé de la gestion collective et de la répartition des droits d'auteurs d'œuvres musicales, perçus lors d'une diffusion en public ?**

.....

**2.1.9 Donner la signification de :**

- CRD : .....
- DLUO : .....

**2.1.10 Vous exercez dans un établissement possédant une licence de deuxième catégorie, pouvez-vous revendre du tabac ? Justifier votre réponse**

.....

.....

.....

**2.1.11 Voici un tableau de boissons. Préciser à quel groupe elles appartiennent, ainsi que la licence minimum nécessaire pour les vendre dans un débit de boissons.**

<b>Boissons</b>	<b>Groupe</b>	<b>Licence</b>
1664		
Calvados		
Cognac		
Expresso		
Martini		
Maury		
Pineau des Charentes		
Rhum		
7Up		
Whisky		
Cocktail barbotage		

## 2.2 GESTION APPLIQUÉE

Le responsable de la gestion du bar vous demande d'effectuer les travaux suivants :

2.2.1 À l'aide du bon d'entrée n° 26 et du bon de sortie n° 39, compléter la fiche de stock du jus d'orange (bouteille 25 cl) pour le mois d'avril 2009 en utilisant la méthode du coût unitaire moyen pondéré après chaque entrée (arrondir à deux décimales).

Bon d'entrée n° 26			Bon de sortie n° 39		
Date : 15 avril			Date : 20 avril		
Désignation	Quantité	Prix unitaire	Désignation	Quantité	Prix unitaire
Jus d'orange bouteille de 25 cl	100	0,65 €	Jus d'orange bouteille de 25 cl	50	

PRODUIT : JUS D'ORANGE – BOUTEILLE 25 CL										
Date	Bon	Entrée			Sortie			Stock		
		Qté	PU	Montant	Qté	PU	Montant	Qté	PU	Montant
01/04	Stock initial							50	0,52	26,00
03/04	BE n° 25	150	0,55	82,50				200	0,54	108,00
06/04	BS n° 37				40	0,54	21,60	160	0,54	86,40
10/04	BS n° 38				60	0,54	32,40	100	0,54	54,00
15/04										
20/04										

2.2.2 Compléter la fiche technique du cocktail « Macca ». Les calculs seront arrondis à deux décimales. Le prix de vente TTC service compris affiché est arrondi au demi euro supérieur.

FICHE TECHNIQUE				
NOM DU COCKTAIL : Macca		Pour 2 personnes		
CATÉGORIE :		Long drink		
COMPOSITION	UNITÉ	PUHT	QUANTITÉ	MONTANT
Crème de cassis	70 cl	4,10	1,4 cl	
Vermouth dry	1 l	7,50	4,2 cl	
Vermouth italien	1 l	7,00	4,2 cl	
Gin	70 cl	12,25	4,2 cl	
<b>Total</b>				
X	Coût de revient de la dose			
	Décoration	5 %		
	Coût de revient réel de la dose			
	Coefficient multiplicateur			5
	Prix de vente théorique HT			
	Taux de TVA	19,60 %		
	Prix de vente théorique TTCHS (1)			
	Service	15 %		
	Prix de vente théorique TTCSC (2)			
	Prix de vente TTCSC (2) affiché			
	Ratio coût matières (calculé sur le HT)			

(1) HS : Hors service

(2) SC : Service compris

## 2.3 COMMUNICATION

---

La direction de votre établissement vous demande d'organiser une soirée sur le thème de la région Champagne. Quelles sont les propositions que vous lui soumettez pour animer et promouvoir cette soirée ?

<b>ANIMATIONS PROPOSÉES</b> 4 réponses attendues	<b>MOYENS DE PROMOTION</b> 4 réponses attendues