

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	MCBARE21110
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Session 2011	Page 1/18
	Durée : 3 h	Coef. : 3
Unité : U2		

SUJET
« LE GRANDIOSA »

Vous êtes embauché dans un palace parisien en tant que second de bar. La brigade se compose d'un chef barman, de quatre barmen, de trois commis et de vous-même. Outre la clientèle habituelle, l'établissement accueille de nombreux séminaires.

Le directeur vous charge d'organiser un buffet cocktail qui clôturera un congrès organisé par un important voyageur français.

Cette prestation de grand standing se déroulera dans le bar de l'établissement. Le nombre de convives sera d'environ cent personnes. Votre travail sera d'organiser cet événement.

Mais auparavant, le chef barman veut vérifier vos connaissances. Il vous soumet un questionnaire se rapportant à votre profession.

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

1.1 CONNAISSANCE DES BOISSONS

1.1.1. Définir le sigle « BRSA ».

.....

1.1.2. Compléter le tableau ci-dessous.

Appellation	Composition	Marque Commerciale
Limonades		
	Boissons aux citrons verts.	
	Limonade + sirop des fruits.	
	Boissons gazéifiée, colorées, sucrées avec divers agrumes.	
Tonics		
Colas		

1.1.3. Dans le tableau ci-dessous, placer les eaux minérales en fonction de leur pays ou département d'origine.

Volvic, Perrier, Vittel, Hennes, San Pellegrino, Spa, Thonon, Badoit.

Pays ou département d'origine	Eaux minérales
Haute-Savoie	
Italie	
Gard	
Puy-de-Dôme	
Vosges	
Belgique	
Loire	
Suisse	

1.1.4. Les anisés. Terminer le tableau ci-dessous.

Pays de production	Nom du produit
Grèce	
	Sambuca
Turquie	

1.1.5. Qu'est-ce que l'anéthol ?

.....

.....

.....

1.1.6. Quelle boisson anisée, longtemps interdite en France, est de nouveau commercialisée depuis environ dix ans ?

.....

.....

1.1.7. Comment se nomme la plante la plus utilisée dont est extrait l'anis ?

.....

1.1.8. Compléter la fiche produit suivante :

Fiche produit : Champagne	
Définition	
Région de production	
Subdivisions	
Cépages	
Schéma d'élaboration	
Différentes qualités	
Cinq différentes marques	

1.1.9. Compléter la fiche produit suivante :

Fiche produit : Vermouth italien	
Définition	
Région de production	
Composition	
Schéma d'élaboration	
Différentes qualités	
Trois différentes marques	
Règles de service	

1.1.10. Dans le tableau ci-dessous, cocher les cases correspondant au pays d'origine de chaque marque commerciale ou distillerie de whiskies.

Marque commerciale ou distillerie	Pays d'origine				
	Écosse	Irlande	États-Unis	Canada	Autres
Eddu	<input type="checkbox"/>				
Laphroaig	<input type="checkbox"/>				
Nikka	<input type="checkbox"/>				
Wild Turkey	<input type="checkbox"/>				
Ballantines	<input type="checkbox"/>				
Old Virginia	<input type="checkbox"/>				
Chivas Regal	<input type="checkbox"/>				
Four Roses	<input type="checkbox"/>				
Bushmills	<input type="checkbox"/>				
Crown Royal	<input type="checkbox"/>				

1.1.11. Terminer le tableau ci-dessous.

Liqueur	Ville (si France) Pays (si étranger)	Composition
Marie Brizard		Alcool + + sucre.
Drambuie	+ herbes + sucre.
	Irlande	Vieux whisky + crème fraîche + cacao + sucre.
	Italie	Alcool neutre + amande de noyau d'abricot + sucre.
	Voiron	Alcool neutre + 130 plantes + sucre.
Tia Maria	 + épices + sucre.
	Fécamp	Alcool neutre + herbes + + sucre.
	Italie	Alcool neutre + herbes et fleurs + racines et baies + sucre

1.1.12. Indiquer le pays d'origine de chacun des cafés et thés cités ci-dessous.

Cafés	Origine	Thés	Origine
Sul de Minas		Ceylan	
Moka sidamo		Assam	
Blue mountain		Yunnan	

1.1.13. Compléter le tableau ci-dessous.

Marques de bières	Pays d'origine
Kronenbourg	
Leffe	
Heineken	
Löwenbräu	
Tuborg	
Guinness	
Kriek	
Blanche de Bruges	
Pilsen	
Messina	

1.1.14. Dans le tableau ci-dessous, citer le pays producteur de chaque rhum.

Produit	Pays producteur
Havana Club	
Saint James	
Bacardi	
Cachaça	

1.1.15. Expliquer, sommairement, le principe de la distillation.

.....

.....

.....

1.1.16. Quelle est la température d'ébullition de l'alcool ?

.....

1.1.17. Classer les marques ou produits énoncés ci-dessous dans le tableau qui suit.

- Camino Real
- Cinzano
- Zubrowka
- José Cuervo
- Père Magloire
- Marsala
- Maury
- Dubonnet
- Floc de Gascogne
- Fernet-Branca
- Salers
- Hennessy
- Campari
- Kirsch
- Busnel
- Clés des Ducs
- Canadian Club
- Avèze
- Rémy Martin
- La Mauny
- Banyuls
- Ambassadeur
- Quetsches
- Duval

Familles		Marques ou produits		
ABV	Vermouths			
	VDN			
	VDL			
	Quinquinas			
ABA	Bitters			
	Gentianes			
	Anisés			
Eaux-de-vie	Grains			
	Plantes			
	Cidres			
	Vins			
	Fruits			

1.1.18. Compléter le tableau ci-dessous se rapportant à l'alambic charentais.

Nom de l'élément	Fonction/Définition
	Partie de l'alambic qui recueille les vapeurs d'alcool. Cet élément est situé au-dessus de la chaudière.
	Élément facultatif de l'alambic permettant une économie d'énergie en réduisant le temps de chauffe.
Serpentin	

1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

1.2.1 À partir des seuls produits de la liste ci-dessous, compléter le tableau qui suit afin de réaliser trois cocktails classiques.

- Jus d'orange.
- Crème de cassis.
- Vermouth italien
- Vermouth dry
- Gin
- Soda

Nom du cocktail	Ingrédients

1.2.2 À l'occasion d'une soirée organisée dans votre établissement, compléter le tableau ci-dessous afin de proposer deux cocktails classiques « after dinner » à base de liqueur de café.

Nom du cocktail	Ingrédients

1.2.3 Compléter le tableau suivant (sur deux pages).

Cocktail	Recette en dixième ou en cl et décoration	Mode d'élaboration	Verrerie
Porto flip		Shaker	
Side car		Shaker	
Scotch sour			Verre à cocktail
Gin fizz			Tumbler

Cocktails	Recette en dixième ou en cl et décoration	Mode d'élaboration	Verrerie
Américano		Direct au verre	
Rose			Verre à cocktail
Champagne cocktail		Direct au verre	
Barbottage			Flûte à champagne
Pussy foot		Shaker	

1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

1.3.1 Compléter le tableau ci-dessous afin d'indiquer le type de l'établissement correspondant à chaque définition.

Définition	Type d'établissement
Typiquement anglais (confort et décor). On y sert une grande variété de bières en bouteilles et à la pression, différents whiskies ainsi que des cocktails.	
Indépendant ou intégré dans un hôtel, c'est un endroit confortable et intime qui accueille généralement une clientèle aisée et internationale. On y consomme essentiellement des cocktails.	
Bar à l'ambiance décontractée qui se caractérise par un décor et un mobilier évoquant les îles. Un choix de différentes boissons et de cocktails à base de rhum sont proposés à la clientèle.	
Typiquement français et implanté dans les villages et les quartiers, c'est un lieu de rencontre d'habitues. Les consommations simples se résument principalement au café, demi de bière ou verre de vin.	

1.3.2 L'office d'un bar de luxe est un local où se trouvent certains gros matériels. Ils sont ainsi stockés à l'abri du regard de la clientèle afin d'éviter certaines nuisances (bruits, odeurs, etc.).

Citer six matériels incontournables dans l'office du bar hormis le mobilier.

-
-
-
-
-
-

1.3.3 Citer quatre types de verres utilisés dans un bar à cocktails. Pour chacun d'eux, donner un exemple de cocktail classique.

Verrerie	Cocktail	Verrerie	Cocktail

PARTIE II

« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

2.1 LÉGISLATION

2.1.1 Est-il possible de servir un whisky à un mineur de plus de 16 ans, accompagné d'un adulte ?

.....

2.1.2 Dans le tableau ci-dessous, indiquer pour chaque produit le groupe de boissons auquel il appartient.

Produits	Groupe	Produits	Groupe	Produits	Groupe
Champagne		Pineau des Charentes		Whisky	
Porto		Calvados		Rhum	
Banuyls		Gin		Jus de raisin	
Panaché (moins de 1° d'alcool)		X	X	X	X

2.1.3 Citer six obligations relatives à la délivrance d'une note.

-
-
-
-
-
-

2.1.4 Cocher d'une croix les groupes de boissons pouvant être servis à un mineur de 16 ans.

Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3	Groupe 4	Groupe 5
<input type="checkbox"/>				

2.1.5 Que signifie le sigle SACEM ? Quel est le rôle de cet organisme ?

• Signification :

.....

• Rôle :

.....

2.1.6 Quelles personnes fixent les horaires d'ouverture des débits des boissons ?

.....

.....

2.1.7 Depuis quelle date s'applique la loi interdisant de fumer dans les lieux publics ?

.....

2.1.8 Répondre par vrai ou faux aux affirmations ci-dessous. Cocher les cases adéquates.

Affirmations	Vrai	Faux
Les salons de thé sont concernés par la loi qui interdit de fumer dans les lieux publics.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Un espace fumeurs est obligatoire dans mon bar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Un client peut fumer sur ma terrasse découverte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Une signalisation rappelant l'interdiction de fumer doit être apposée à l'intérieur et à l'extérieur d'un débit de boissons.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Un agent de police municipale peut verbaliser une infraction à l'interdiction de fumer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.2 GESTION APPLIQUÉE

2.2.1 Compléter la fiche technique de coût du « White lady ».

WHITE LADY							
Produits	PAHT	Conditionnement	PU du cl	Fraction	Nbre de cl	Total	
Jus de citron	3,10	70 cl	(1)	1/10	1	(1)	
Cointreau	16,50	70 cl	(1)	3/10	2	(1)	
Gin	11,50	70 cl	(1)	6/10	4	(1)	
X					Coût Matières HTHS		(1)
					Coefficient		5
					PUHTHS*		(2)
					Service 15 %		(2)
					Sous total		(2)
					TVA 19,6 %		(2)
					Prix carte TTCSC**		(3)

(1) Arrondir à trois décimales.

(2) Arrondir à deux décimales.

(3) Arrondir au demi-euro supérieur.

* PUHTHS : Prix unitaire HT hors service.

** Prix carte TTCSC : Prix carte TTC service compris.

Votre système de facturation édite des notes qui ne précisent pas le montant de la TVA.

Un client vous demande de faire apparaître sur sa note le montant de la TVA. La facture s'élève à 59,00 € taxes et service compris.

Vous savez que la TVA est calculée sur le montant service compris et que ce service s'élève à 12 %.

2.2.2 À l'aide des renseignements précédents, compléter le tableau ci-dessous.

	Montant	Justification des calculs
PVHTHS		
Montant du service		
PVHTSC		
TVA à 19,6 %		
PVTTC	59,00 €	

Arrondir les résultats à deux chiffres après la virgule.

2.3 COMMUNICATION

Pour le cocktail que vous êtes chargé d'organiser, le directeur vous demande de privilégier la vente de champagne.

Quels facteurs d'animations mettez-vous en place pour optimiser les ventes ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....