

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## EMPLOYÉ BARMAN

### ÉPREUVE E2

### ÉTUDE D'UNE SITUATION PROFESSIONNELLE

## SUJET

Le dossier comporte 27 pages numérotées 1 à 27.

Page 1 : ..... Page de garde  
Page 2 : ..... Mise en situation  
Pages 3 à 27 :.... 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.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.  
L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

***L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.***

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	P2306-MC3 EB E2 1	
Épreuve E2 - Étude d'une situation professionnelle - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 1/27

**SUJET**  
**« Voile d'Arguin »**

**Bar Voile d'Arguin**



*Source : [https://www.auction.fr/\\_fr/lot/d-arguin-francois](https://www.auction.fr/_fr/lot/d-arguin-francois) 28/6/2021*

Vous êtes embauché(e) en tant que barman/barmaid au bar de l'hôtel « Voile d'Arguin » situé à Pyla sur Mer.

Le bar au style moderne et contemporain propose à sa clientèle une carte riche en cocktails, en eaux-de-vie, de prestige et en boissons diverses et variées.

Il est ouvert de 11h heures à 2 heures du matin.

Il possède une capacité de 50 places. L'équipe se compose d'une brigade de cinq personnes : la cheffe barmaid Aurélia, de deux barmen (dont vous), d'un commis de bar et d'un stagiaire.

Le directeur de l'hôtel Monsieur Hortega attache beaucoup d'importance au professionnalisme de son équipe, notamment en termes de connaissance des produits et de leur commercialisation.

Il nourrit de nombreux projets pour développer l'activité économique de son établissement.

Votre rôle sera de répondre aux différentes missions que vous confieront le directeur et votre cheffe barmaid.

<b>Session 2023</b>	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	P2306-MC3 EB E2 1	
Épreuve E2 - Étude d'une situation professionnelle - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 2/27

## PARTIE 1

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

#### 1.1. CONNAISSANCE DES BOISSONS

##### **Les boissons chaudes**

Aurélia, votre responsable vous propose de l'aider à mettre en place la nouvelle carte de boissons chaudes, vous en présente un extrait et vous demande d'apporter des précisions concernant les pays producteurs.

- 1.1.1 Préciser à la clientèle les pays producteurs de chaque café et de chaque thé.  
Jamaïque - Inde – Colombie – Chine –Éthiopie – Mexique

Nos Cafés...	Pays producteurs
<b>Excelso Doux &amp; Suave 4,50 €</b> Café cultivé en altitude près de Bogota dans un grand pays d'Amérique du Sud, tasse suave et aromatique	•
<b>Moka Sauvage &amp; Parfumé 4,00 €</b> Originaire du lieu de découverte du café. Une saveur délicate, légèrement sauvage et fleurie, à l'arôme complexe	•
<b>Maragogype 4,50 €</b> Un des <b>cafés les plus fins, acidulé et aromatique</b> , ce grand cru est une <b>merveille</b> . Ce café aux <b>fèves géantes</b> a une faible teneur <b>en caféine</b> .	•
<b>Blue Mountain 7,00 €</b> Ce café est exceptionnel par ses qualités aromatiques aux notes de fleurs et de fruits rouges, tasse très élégante, suave avec une finale d'une incroyable longueur en bouche.	•
Nos Thés...	Pays producteurs
<b>CHUN MEE - Thé vert</b> Thé vert de la région du Zhejiang. Infusion claire et limpide, goût savoureux. 4,50 €	•
<b>Darjeeling PUTTABONG - Thé noir</b> Thé fruité avec beaucoup de caractère, tonique et sombre, cultivé dans la plus grande des anciennes colonies britanniques. 4,50 €	•

- 1.1.2 La torréfaction : quel est le but de cette opération et les transformations opérées sur le grain de café ?

.....

.....

.....

.....

.....

1.1.3 Un client vous demande un **cappuccino**. Parmi ces trois propositions quelle est la boisson chaude que vous lui préparez ? Cocher la bonne réponse.

Un café et de la crème chantilly	
Un grand café et du lait	
Un grand café surmonté de mousse de lait saupoudrée de cacao amer en poudre	

**Les boissons sans alcool**

Lors de la remontée de cave des eaux minérales, vous vous intéressez à leurs origines, caractéristiques et composition afin d'améliorer vos conseils à la clientèle.

1.1.4 Classer chaque eau minérale suivante sur la carte du « **Bar Voile d'Arguin** » en fonction de son origine géographique (département, région ou pays étranger).

*Perrier - Évian - Vittel - San Pellegrino - Volvic*

<b>« Bien Être Bonne Santé »</b>
<b>Carte des Eaux minérales du « Bar Voile d'Arguin »</b>

<i>Exemple : Gironde</i>	Alpes	Gard
● <i>Abatilles</i>	●	●
Vosges	Auvergne	Italie
●	●	●

1.1.5 Un client étranger souhaite commander une eau minérale gazeuse française. Vous souhaitez lui proposer un Perrier. Afin de le convaincre, vous réfléchissez à un argumentaire de vente pour cette eau minérale. Rédiger cet argumentaire en parlant de l'origine géographique, des caractéristiques et des moments propices à la consommation du Perrier.

.....

.....

.....

.....

## Les boissons apéritives

De nombreux clients ont du mal à trouver leurs apéritifs préférés sur la carte de bar. Vous proposez une nouvelle présentation de cette carte pour faciliter les ventes de ces produits.

1.1.6 Classer les produits ci-dessous en fonction de leur famille sur la carte.

*Noilly-Prat – Ricard – Campari - Floc de Gascogne – Martini Rosso – Banyuls –  
Apérol – Suze - Pineau des Charentes – Porto Rozés –  
Muscat du cap Corse – Dubonnet*

Bar « Voile d'Arguin »		
Apéritifs à base de vin		4,00 €
Vermouth 6 cl	Vin doux naturel 6 cl	
• _____	• _____	
• _____	• _____	
Quinquinas 6 cl		Vin de liqueur 6 cl
• _____	• _____	
	• _____	
	• _____	
Apéritifs à base d'alcool		6,00 €
Anisé 3 cl	Gentiane 6 cl	Bitter 6 cl
• _____	• _____	• _____
		• _____
<b>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – À consommer avec modération</b>		

1.1.7 Les vermouths sont des apéritifs à base de vin aromatisé. Préciser le type de vin utilisé. Cocher la case correspondante.

Blanc sec
  Rouge corsé
  Rouge léger

1.1.8 Le stagiaire Pierre s'interroge sur le taux de sucre contenu dans un vermouth dry ? Vous répondez à sa question. Cocher la bonne réponse.

• 40 g de sucre par litre	
• 100 g de sucre par litre	
• 150 g de sucre par litre	

**1.1.9** Les anisés sont élaborés avec des plantes au goût d’anis. Citer trois plantes entrant dans leur composition.

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

### **Les bières**

Votre responsable constate que la vente de bières augmente et vous demande de former le stagiaire. Vous allez ensemble à la rencontre d’un maître brasseur, Monsieur Karl, propriétaire d’une micro-brasserie locale. Vous faites avec lui un bilan de ces échanges en fin de journée. Répondre aux questions suivantes en cochant les bonnes réponses.

**1.1.10** Les matières premières qui servent à l’élaboration de la bière sont :

• le houblon, l’orge, les levures et l’eau	<input type="checkbox"/>
• l’eau, le CO2, les levures, le houblon	<input type="checkbox"/>
• l’eau, les levures, le houblon, la tourbe	<input type="checkbox"/>

**1.1.11** Le touraillage, en quoi consiste cette opération ?

• Concasser le malt en farine	<input type="checkbox"/>
• Transformer le sucre en alcool	<input type="checkbox"/>
• Chauffer à l’air chaud le malt vert	<input type="checkbox"/>

**1.1.12** Le houblon est ajouté dans le moût, que va-t-il apporter à la bière ?

• la douceur et la rondeur de la bière	<input type="checkbox"/>
• l’effervescence et la fraîcheur	<input type="checkbox"/>
• la couleur et le sucre	<input type="checkbox"/>
• le parfum, l’amertume et le caractère de la bière	<input type="checkbox"/>

**1.1.13** Vous effectuez l’analyse sensorielle de quatre bières. Retrouver pour chaque marque commerciale son pays d’origine.

Marque commerciale	Pays
Foster’s	• _____
Heineken	• _____
Carlsberg	• _____
1664	• _____

## Les champagnes

Camille Leprince votre collègue responsable de la cave, souhaite promouvoir les vins de Champagne. Vous l'accompagnez à la cave pour découvrir les différentes références présentées sur la carte. Vous portez une attention toute particulière à la classification des champagnes en stock.

Bar « Voile d'Arguin »		
Carte des Champagnes		
	Btlle 75 cl	½ Btlle 37,5 cl
De Venoge Brut Blanc de blancs	45,00 €	
De Venoge Brut Millésimé 2008	52,00 €	
Drapier Brut Rosé	110,00 €	
Mumm de Verzenay blanc de noirs	93,00 €	50,00 €

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

- 1.1.14 Quelle quantité de sucre est contenue dans un champagne brut ?  
Cocher la bonne réponse.

• De 50 à 60 grammes de sucre par litre de champagne	<input type="checkbox"/>
• Moins de 12 g grammes de sucre par litre de champagne	<input type="checkbox"/>
• De 35 à 50 grammes de sucre par litre	<input type="checkbox"/>

- 1.1.15 Quelle est la particularité du champagne Mumm de Verzenay blanc de noirs ?

.....  
.....

- 1.1.16 L'effervescence et les fines bulles sont la signature qualitative du champagne.  
Comment obtient-on ce résultat à l'intérieur de la bouteille ?  
Cocher la bonne réponse.

• En ajoutant du Gaz Carbonique à l'intérieur de la bouteille	<input type="checkbox"/>
• En provoquant une deuxième fermentation à l'intérieur de la bouteille	<input type="checkbox"/>
• En ajoutant de l'eau gazeuse à l'intérieur de la bouteille	<input type="checkbox"/>

- 1.1.17 Vous souhaitez promouvoir des cuvées prestigieuses de maisons de champagne. Proposer la cuvée qui correspond à chaque maison de champagne.

Maison de champagne	Cuvée
Louis Roederer	● _____
Moët & Chandon	● _____
Perrier-Jouët	● _____
Pommery	● _____

### Les eaux-de-vie

Afin de dynamiser les ventes, vous proposez des animations autour des eaux-de-vie. Votre responsable a commandé des produits pour renouveler le stock. Vous réceptionnez la commande avec le bon de livraison ci-après.

Pierre, le stagiaire vous aide à ranger la cave. Il vous questionne sur les produits livrés.

### BON DE LIVRAISON

<b>Cash Boissons</b> Rue Mireport 33310 Lormont 05 57 77 XX XX		<b>Bar Voile d'Arguin</b> Boulevard de l'océan 33115 PYLA SUR MER	
<b>Bon de livraison N° 315</b>			
<b>Désignation</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>	
Rye Jim Beam	Bouteille	2	
Bourbon Jim Beam	Bouteille	2	
Vodka Absolut	Bouteille	2	
Gin Bombay Sapphire	Bouteille	2	
Téquila Patron	Bouteille	2	
Rhum blanc Clément	Bouteille	3	
Vieux rhum Clément	Bouteille	3	
Bacardi	Bouteille	2	
Ron Havana club	Bouteille	3	
Armagnac XO Marnier Lapostolle	Bouteille	1	
Calvados Dupont VSOP	Bouteille	1	
Cognac VSOP Hennessy	Bouteille	3	
Poire Williams	Bouteille	1	
Grand Marnier cordon rouge	Bouteille	1	
Cointreau	Bouteille	2	
Liqueur de mûre Cartron	Bouteille	1	
Liqueur de vanille Giffard	Bouteille	1	
<b>Date de réception : le 15/6</b>			



1.1.18 Quelles sont les trois principales céréales utilisées pour l'élaboration d'une vodka ?  
Cocher la bonne réponse.

• Blé – seigle – maïs	<input type="checkbox"/>
• Orge – riz – seigle	<input type="checkbox"/>
• Froment – malt – pomme de terre	<input type="checkbox"/>

1.1.19 Quel est le nombre minimum de distillations pour l'élaboration d'une vodka ?

.....

1.1.20 Indiquer à votre commis l'origine géographique des vodkas que vous avez en stock ?

Absolut	• _____
Zubrowka	• _____
Vertical	• _____

1.1.21 Quelle plante est utilisée pour l'élaboration du **rhum** ?

.....

1.1.22 Quel est le temps de vieillissement minimum d'un **vieux rhum** ?

.....

1.1.23 Nous avons en stock deux types de rhums : **le rhum agricole et le rhum traditionnel**. Donner pour chacun une définition précise.

**Rhum Agricole :**

.....  
 .....  
 .....

**Rhum Traditionnel :**

.....  
 .....  
 .....

1.1.24 Citer l'origine géographique des **rhums** que nous avons en stock.

Clément	•
Bacardi	•
Zacapa	•
Havana club	•

1.1.25 Cocher vrai ou faux.

Le London Dry Gin est élaboré uniquement à Londres.

Vrai  Faux

1.1.26 Citer les trois principaux éléments aromatiques du **gin**.

.....  
.....  
.....

Vous avez de la **téquila** en stock. À la lecture de l'étiquette, deux informations attirent l'attention du stagiaire.

1.1.27 Quel est le produit de base utilisé pour la fabrication de la **téquila** ?

.....

1.1.28 Quel est le % minimum en volume d'alcool d'une **téquila** ?  
Cocher la bonne réponse.

38 % du VA	<input type="checkbox"/>
35 % du VA	<input type="checkbox"/>
45 % du VA	<input type="checkbox"/>

1.1.29 Quelle est la caractéristique d'une **téquila** 100 % agave bleue ?

.....  
.....  
.....  
.....

**1.1.30** L'**armagnac** est une eau-de-vie très appréciée des clients du bar. L'appellation d'origine contrôlée est constituée de trois terroirs. Quels sont-ils ? Cocher la bonne réponse.

Haut Armagnac - Bas Armagnac - Ténarèze	<input type="checkbox"/>
Armagnac – Ténareze - Bas Armagnac	<input type="checkbox"/>
Armagnac - Blanche d'Armagnac - Bas Armagnac	<input type="checkbox"/>

**1.1.31** Le **cognac** fait partie de nos meilleures ventes. Le cognac est distillé dans un alambic en cuivre.

Quel est le nom de cet alambic ?

.....

Quel est le procédé de distillation ?

.....

**1.1.32** Associer au bon numéro les différents éléments de l'alambic listés ci-dessous.  
*Serpentin - Col de cygne - Chaudière - Réchauffe vin*  
*Réfrigérant ou eau froide - Chapiteau*

Source : cocktailspirit.blogspot.com 30/6/2021 – 11h30

1	_____
2	_____
3	_____
4	_____
5	_____
6	_____


**1.1.33** Quel est le produit obtenu à la fin de la première distillation ? Cocher la bonne réponse.

- La bonne chauffe                       Le brouillis                       Le vin chaud

**1.1.34** Quel est le temps de vieillissement d'un **cognac** VSOP ?

.....

Le bar « Voile d'Arguin » propose une large gamme de **whiskies**. Vous décidez de mettre à jour les connaissances de l'équipe de bar concernant les références proposées à la carte ci-dessous.

Les whiskies du bar « Voile d'Arguin »		
<p><b>IRLANDE</b> <b>WHISKIES 4 cl</b> 7 € Jameson 8 € Bushmills 10 ans</p> <p><b>ÉTATS - UNIS</b> <b>KENTUCKY</b> 9 € Four Roses single barrel 9 € Maker's Mark 7 € Bourbon Jim Beam 7 € Rye Jim Beam</p> <p><b>TENNESSEE</b> 7 € Jack Daniel's</p> <p><b>JAPON</b> 11 € Suntory 12 ans Hibiki (blend) 9 € Yamazaki 10 ans (single malt)</p>	<p><b>ÉCOSSE</b> <b>SPEYSIDE</b> 9 € Cardhu 12 ans 9 € Knockando 12 ans 9 € Glenlivet 12 ans 13 € The Macallan cask strength 58,2 % vol 10 ans</p> <p><b>LOWLANDS</b> 9 € Auchentoshan 12 ans</p> <p><b>HIGHLANDS</b> 9 € Oban 14 ans 9 € Aberfeldy 12 ans</p> 	<p><b>CAMPBELTOWN</b> 10 € Springbank 10 ans</p> <p><b>ISLAY</b> 9 € Laphroaig 10 ans 11 € Lagavulin 16 ans</p> <p><b>ISLANDS</b> 12 € Isles of Jura 16 ans 9 € Talisker 10 ans</p> <p><b>BLENDED</b> 8 € Dewar's 12 ans 8 € Chivas 12 ans</p> <p><b>FRANCE</b> 9 € Armorik (single malt)</p>

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

**1.1.35** The Macallan single malt cask strength 58,20 % du VA fait partie des meilleures ventes. Que signifie le terme « Cask Strength » ?  
Cocher la bonne réponse.

- Whisky non réduit brut de fût
- Whisky vieilli dans deux types de fût
- Whisky vieilli en fût de châtaigner

**1.1.36** Quelle est la caractéristique d'un single grain malt ?

.....

.....

**1.1.37** Quel est le procédé de distillation, utilisé pour les malts ?  
Cocher la bonne réponse.

- Patent still process                       Pot still process

**1.1.38** Quelle est la provenance des fûts et le type de bois utilisés pour les whiskies écossais ? Cocher la bonne réponse.

- Fût de chêne de France dans lequel a vieilli de la bière
- Fût de chêne de Virginie dans lequel a vieilli du Bourbon
- Fût de bouleau dans lequel a vieilli du vin d'Espagne

Votre responsable qui est originaire de Deauville souhaite faire découvrir le **calvados** à vos clients. Votre stagiaire a besoin d'aide. Vous apportez des réponses à ses questions.

**1.1.39** Quelle est la matière première utilisée pour élaborer un calvados ?

.....  
.....

**1.1.40** Quelle est la proportion minimum de jus de poire dans le Domfrontais ?

.....

### **Les liqueurs**

L'entreprise cherche à redynamiser les ventes de liqueurs en surfant sur la vague mondiale des cocktails à tendance vintage. En effet, elles sont souvent utilisées dans vos cocktails classiques et créations. Il vous paraît judicieux de faire le point concernant votre stock.

**1.1.41** Proposer une liqueur élaborée à base des produits suivants et citer un cocktail classique pour chaque catégorie.

<b>Produit de Base</b>	<b>Liqueur ou crème</b>	<b>Un cocktail classique</b>
<b>Fruit exotique</b>		
<b>Café</b>		
<b>Écorces d'orange</b>		
<b>Mûre</b>		
<b>Plantes</b>		

**1.1.42** Quel est le % en volume d'alcool minimum légal dans les liqueurs ? Cocher la bonne réponse.

13 % du volume d'alcool	<input type="checkbox"/>
18 % du volume d'alcool	<input type="checkbox"/>
15 % du volume d'alcool	<input type="checkbox"/>

Afin de conserver votre offre de liqueurs attrayante, vous décidez de renouveler certaines références. Vous êtes curieux et vous cherchez quelques informations sur les liqueurs dans le monde afin de compléter votre carte et de mieux renseigner vos clients.

**1.1.43** Mettre à jour la carte des liqueurs ci-dessous, en proposant une marque commerciale en fonction du produit de base indiqué sous chacun des pays ou région.

Les Liqueurs du bar « Voile d'Arguin »		
LIQUEURS DU MONDE	LIQUEURS ET CRÈMES DE FRANCE	
<b>4 cl 5 €</b> <b>Mexique</b> Liqueur de café • _____  <b>Belgique</b> Liqueur de mandarine • _____	<b>4 cl 5 €</b> <b>Bordeaux</b> Liqueur d'anis • _____  <b>Fécamp</b> Liqueur de plantes • _____  <b>Voiron</b> Liqueur de plantes • _____	<b>Angers</b> Liqueur d'écorces d'orange • _____  <b>Neauphle le château</b> Liqueur d'écorces d'orange • _____  <b>Nuits-Saint-Georges</b> Crème de cassis • _____
<b>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – À consommer avec modération</b>		

## 1.2. RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

L'équipe de bar doit être capable de réaliser des cocktails classiques, mais aussi des créations. Connaître les règles de confection est essentiel pour cet exercice.

**1.2.1.** La création des cocktails obéit à certaines règles. Citer trois d'entre elles à votre stagiaire qui se prépare à un concours.

.....

.....

.....

**1.2.2.** Vous souhaitez mettre en place les éléments décoratifs des cocktails classiques les plus vendus. Rappeler les décorations des cocktails ci-dessous.

Cocktail	Décoration	Cocktail	Décoration
<i>Exemple : Gibson</i>	<i>Oignon blanc</i>	Garibaldi	
Dry Martini		Americano	
Bramble		Cosmopolitan	
Manhattan		Pina Colada	
Mint Julep		Porto flip	

Votre cheffe vous indique qu'il existe un stock important de certains produits. Elle vous remet le bon d'économat ci-après. Avec ces produits elle a déjà vu qu'elle pouvait réaliser un mojitos. Elle vous demande de réaliser quatre autres cocktails classiques du Carnet des Cocktails Contemporains.

BON D'ÉCONOMAT

STOCK ÉCONOMAT AU 15/6		
DESCRIPTION DU PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ TOTALE
BOF		
Œuf	Pièce	24
FRUIT / LÉGUME		
Branche de céleri	Pièce	1
Menthe fraîche	Botte	6
Citron vert	Kg	4
Citron	Kg	4
Orange	Kg	6
CAVE		
Apricot Brandy	Bouteille	3
Calvados	Bouteille	4
Calvados en spray	Bouteille	2
Vodka Pyla	Bouteille	3
Havana Club Ron Cubain	Bouteille	6
Grand Marnier cordon rouge	Bouteille	5
Absinthe	Bouteille	3
Gin	Bouteille	7
ÉCONOMAT		
Worcestershire Sauce	Bouteille	3
Ginger ale	Bouteille	14
Tabasco	Bouteille	2
Jus d'orange	Litre	6
Jus de tomate	Litre	6
Sucre de cassonade	Kg	2
Sirop de grenadine	Litre	5
Sirop de sucre de canne	Litre	2
Sel au céleri	Bocal	3

VINCENT L'ECONOME



**1.2.3.** Proposer à la clientèle cinq cocktails classiques (décoration comprise) à base de ces produits (voir le bon d'économat ci-dessus).

Nom du cocktail	Recette en cl Ingrédients et décoration
<u>Exemple :</u>  <b>MOJIDOS</b>	<i>10 Feuilles de Menthe fraîche</i> <i>1 Citron Vert (coupé en 4)</i> <i>1 cl Sirop de Sucre de Canne</i> <i>1 Cuillère à Café de Cassonade</i> <i>4 cl Calvados</i> <i>7 cl Ginger Ale</i> <i>Décoration :</i> <i>Terminer d'un Spray de Calvados</i> <i>1 Tête de Menthe Fraîche</i>

**1.2.4.** Que signifie le terme « frapper » un cocktail ?

.....

.....

.....

Votre responsable renouvelle également la carte en y intégrant des cocktails issus du Carnet de Cocktails Contemporains.

1.2.5. Rappeler le mode d'élaboration et la verrerie pour chacun des cocktails choisis.

Cocktail	Recette	Mode d'élaboration	Verrerie
<b>MAVERICK MARTINI</b>	1 cl Sirop de Vanille 3 cl Purée ou Nectar de Fruit de la Passion 2 cl Liqueur de Fruit de la Passion 3 cl Vodka	• _____	• _____
<b>MARTINEZ</b>	Quelques Gouttes d'Angostura Bitter 2 cl Vermouth Italien 1 cl Liqueur Marasquin 4 cl Gin	• _____	• _____
<b>SAZERAC</b>	1 Trait d'Absinthe ¼ Sucre Morceau 1 trait Peychaud's Bitter 5 cl Rye Whiskey (ou Cognac)	• _____	• _____
<b>BRAMBLE</b>	0,5 cl Sirop de sucre de canne 1,5 cl Jus de Citron 4 cl Gin 1 cl Liqueur de Mûre	• _____	• _____
<b>AMARETTO SOUR</b>	1 C. à Café de Sucre en Poudre 2 cl ou ½ Blanc d'Œuf facultatif 2 cl Jus de Citron 5 cl Liqueur Amaretto	• _____	• _____

1.2.6. Proposer quatre utilisations possibles de la cuillère à mélange.

• _____	• _____
• _____	• _____

1.2.7. Donner une définition des familles de cocktails suivantes :

Exemple :	<i>Long drink. Réalisé au shaker ou au blender, il se compose d'eau-de-vie, de crème de coco et de jus de fruits.</i>
Colada	<i>Servi sur glace ou quelquefois sur glace pilée.</i>
Collins	
Julep	
Sours	

### 1.3. L'AGENCEMENT ET LES ÉQUIPEMENTS

Un service réussi et une équipe de bar efficace résultent d'un bon travail de mise en place des équipements et des produits. Le bar « Voile d'Arguin » est un établissement haut de gamme de type bar américain. Vous avez repéré sur le blog d'un magazine professionnel l'article ci-dessous présentant votre bar.



#### BOISSONS BARS FOOD START-UP MANAGEMENT



Le bar de l'hôtel « **Voile d'Arguin** » est connu des amateurs de cocktails. Ce bar luxueux avec vue sur la mer offre à ses clients une ambiance très feutrée, intime, avec du mobilier en bois, fauteuils en cuir, miroirs, une décoration cosy et rétro.

**Aurélia Pastore** et son équipe de barmen animent le lieu. Ils proposent à leur clientèle connaisseuse, un grand choix de cocktails et une sélection d'eaux-de-vie prestigieuses.

Ce sont de grands professionnels. Il est conseillé de s'installer au bar pour admirer la dextérité de l'équipe évoluant dans une ambiance musicale parfois assurée par un pianiste.

1.3.1. En vous aidant de l'article page précédente, rappeler les caractéristiques de ce type d'établissement dans le tableau ci-dessous.

Caractéristiques du concept de bar Américain				
Compétences attendues du personnel	Type de mobilier et décoration	Produits marqueurs de la carte	Type de clientèle	Cadre Ambiance musicale...
• _____	• _____ • _____	• _____ • _____	• _____ • _____	• _____ • _____ • _____

Le propriétaire de l'hôtel envisage de diversifier son activité et il a pour projet d'ouvrir un concept « **pub** » dans la ville d'Arcachon.  
Il vous demande de l'aider à réfléchir sur ce concept.

1.3.2. À l'aide de vos connaissances, rappelez les caractéristiques principales d'un « Pub ». Renseigner le tableau ci-dessous.

Caractéristiques du concept « pub »				
Compétences attendues du personnel	Type de mobilier et décoration	Produits marqueurs de la carte	Type de clientèle	Cadre, ambiance et animation éventuelle
<i>Exemple :</i> • Qualifié connaisseur en bières, eaux de vie, cocktails classiques	• _____ _____ _____ _____ _____ _____	• _____ _____ _____ _____ _____ _____	• _____ _____ _____ _____ _____ _____	• _____ _____ _____ _____ _____ _____

Vous êtes sollicité(e) pour animer une soirée sur la terrasse de la piscine de l'hôtel. Vous devez donc prévoir le matériel et l'équipement de bar nécessaires à la réalisation de cette manifestation.

**1.3.3.** Comment se nomme un bar que l'on peut déplacer dans différents endroits ? Cocher la bonne réponse.

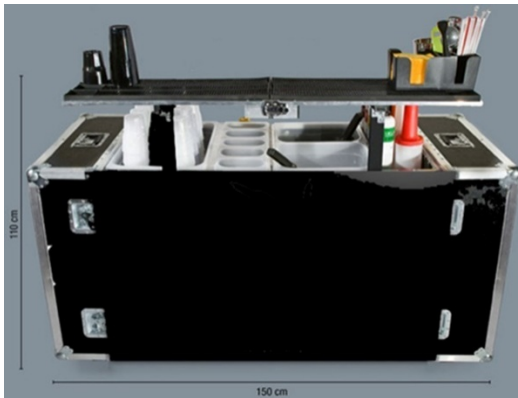
Une station mobile de bar	<input type="checkbox"/>
Un bar sur roulette	<input type="checkbox"/>
Un comptoir non fixé	<input type="checkbox"/>

**1.3.4.** Établir la liste de dix matériels professionnels à apporter sur le lieu de la prestation.  
*Exemple : Shaker*

•	•	•	•	•
•	•	•	•	•

Le loueur de matériels professionnels auquel vous vous adressez vous propose d'équiper à votre convenance, le bar itinérant qu'il va mettre à votre disposition.

**1.3.5.** Lister quatre équipements et matériels électriques dont vous aurez besoin.



- ▶ .....
- ▶ .....
- ▶ .....
- ▶ .....

<http://www.bb-solutions.fr> 30/6/21 – 8h00

**2.1. LÉGISLATION**

**Mise en situation**

Le propriétaire du bar « *Voile d'Arguin* » vient de racheter un second établissement sur le bassin d'Arcachon, le « *Pinasse<sup>1</sup> Cocktails Pub* ».

Il souhaite que vous l'assistiez au niveau des démarches administratives d'ouverture et que vous l'aidiez à respecter toutes les obligations réglementaires applicables aux débits de boissons.

**2.1.1.** Donner une définition des documents obligatoires suivants :

- **Permis d'exploitation :**

.....  
.....  
.....  
.....

- **K Bis :**

.....  
.....  
.....  
.....

**2.1.2.** Le futur gérant du « *Pinasse Cocktails Pub* » ne devra pas être en incapacité, aux vues de la loi, d'occuper son futur poste. Indiquer quatre incapacités juridiques qui pourraient l'empêcher de diriger ce bar.

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

<sup>1</sup>*Pinasse : petit bateau typique du bassin d'Arcachon.*

**2.1.3.** Citer quatre affichages obligatoires qui devront figurer dans l'établissement.

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**2.1.4.** Vous êtes chargé(e) de vérifier les connaissances du futur gérant. Vous lui demandez de classer les produits dans le bon groupe de boissons. Cocher la case correspondante.

Produit	Premier groupe	Troisième groupe	Quatrième groupe	Cinquième groupe
Noilly Prat				
Kirsch de Fougerolles				
Galliano				
Milk shake banane				
Xérès				
Cherry liqueur				
Gin				
Rhum				
Grappa				
Banyuls				
Ouzo				

**2.1.5.** Parmi les propositions, ci-dessous, choisir le terme juridique correspondant au changement de propriétaire du « Pinasse Cocktails Pub ».

Un transfert	<input type="checkbox"/>
Une mutation	<input type="checkbox"/>
Une translation	<input type="checkbox"/>

Le gérant du nouveau bar « Pinasse Cocktails Pub » souhaite développer une offre de restauration sur place. L'établissement possède une licence 4.

Doit-il demander une licence spécifique pour la partie restauration ?

Vrai

Faux

Justifier votre réponse.

.....  
.....  
.....


**2.1.6.** De la musique sera diffusée dans le futur établissement. Donner le nom complet de l'organisme chargé de récolter les droits de diffusion des œuvres musicales dans un établissement.

.....  
.....



## 2.2. GESTION APPLIQUÉE

2.2.1. Complétez la fiche technique ci-dessous, en arrondissant les résultats à deux décimales près et le prix de vente à 50 centimes par excès.

Cocktail		MAÏ TAÏ					
Catégorie	Contenance	Verrerie	Méthode				
Sort Drink	8	Old fashioned ou tiki sur glace pilée + paille	Shaker				
PRODUIT			P.A.H.T.	Cond. (cl)	PU du cl	Nb cl	Total
Jus de citron vert			2,55 €	70		1	
Sirop d'orgeat			3,35 €	70		1,5	
Grand Marnier			14,04 €	70		1,5	
Rhum vieux traditionnel			14,09 €	70		2	
Rhum blanc agricole			13,54 €	70		2	
Décoration				Coût total des produits liquides			
1 quartier d'ananas, 1 tête de menthe fraîche, 1 zeste de citron vert (x 2)				Majoration décoration 10 %			
				Coût matière H.T.			
Technique				Coefficient multiplicateur		5	
Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un verre old fashioned ou verre tiki rempli de glace pilée. Exprimer un zeste de citron vert puis garnir d'un autre zeste et décorer d'un quartier d'ananas et d'une tête de menthe fraîche. Ajouter une paille.				P.U H.T.			

2.2.2. Compléter la fiche de suivi des stocks des bouteilles de Grand Marnier.

<b>Fiche de stock</b> (en euros)		<b>Produit : Grand Marnier</b>								
		Stock minimum: 3 Stock d'alerte : 8 Stock maximum : 24			<b>Méthode :</b> Coût Moyen Unitaire Pondéré après chaque entrée					
Dates	Documents	ENTRÉES			SORTIES			STOCK		
		Quantité	P.U. H.T.	Montant	Quantité	P.U. H.T.	Montant	Quantité	P.U. H.T.	Montant
01/06	SI							4	14,04	56,16
03/06	BE n° 67	10	14,10							
04/06	BS n° 113				11					
07/06	BE n° 80	20	14,03							
10/06	BS n° 130				16					

Toutes les valeurs seront affichées à 2 décimales près.

2.2.3. Quelles sont la quantité et la valeur du stock final ?

.....

2.2.4. Quand une nouvelle commande devra être passée ? Justifiez votre réponse.





.....

.....

## 2.3. COMMUNICATION

Afin de dynamiser l'activité du bar, votre responsable vous sollicite pour créer un bar éphémère et une ambiance « plage » durant la saison estivale. Une décoration spécifique au thème et des animations seront mises en place. Les cocktails seront mis en avant grâce à des QR Codes à scanner sur les tables.

**2.3.1** Proposer pour chacun des cocktails un argumentaire de vente.

<div style="display: flex; align-items: center;">   <div> <p><b>MARGARITA</b></p> <p><i>Jus de citron vert, Cointreau, Tequila, verre givré au sel.</i></p> </div> </div>	<div style="display: flex; align-items: center;">   <div> <p><b>BRAMBLE</b></p> <p><i>Sirop de sucre de canne, jus de citron, gin, liqueur de mûre, ½ tranche de citron et une mûre.</i></p> </div> </div>
<p>Votre chef barman vous suggère</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>Votre chef barman vous suggère</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

**2.3.2** Prévoir trois animations possibles du bar de plage.

- ▶ .....
- ▶ .....
- ▶ .....

**2.3.3** Proposer trois idées de décoration du bar de plage.

- ▶ .....
- ▶ .....
- ▶ .....