

MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN

ÉPREUVE E2

ÉTUDE D'UNE SITUATION PROFESSIONNELLE

SUJET

Le dossier comporte 17 pages numérotées 1/17 à 17/17.

Page 1 : Page de garde

Page 2 : Mise en situation

Pages 3 à 17 :..... 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	NC23SN-MC3 EB E2 1
Épreuve E2 - Étude d'une situation professionnelle - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h Page 1/17

SUJET

« Le Quinze »

Vous venez d'être recruté comme barman au « Quinze », à Chartres. L'établissement fait partie d'un complexe hôtelier cinq étoiles avec balnéothérapie comprenant aussi un restaurant avec un macaron au guide « Michelin ». Vous allez évoluer au sein d'une brigade de dix personnes. L'établissement propose un cadre classique dans une ambiance « Cosy ».

Votre chef barman vous demande de participer à l'animation du bar, à la gestion du personnel, du matériel, des produits, ainsi que leurs commercialisations.

Votre chef barman vous remet un certain nombre de documents à compléter afin de vérifier vos capacités.

Votre établissement, d'une capacité de 150 places assises, propose une carte complète permettant de répondre aux besoins d'une clientèle internationale.

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	NC23SN-MC3 EB E2 1
Épreuve E2 - Étude d'une situation professionnelle – Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h Page 2/17

PARTIE 1

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

1.1 CONNAISSANCE DES BOISSONS

1.1-1 Donner la définition d'une « eau de source ».

.....

.....

.....

.....

1.1-2 Compléter le tableau suivant afin d'attribuer à chaque « eau » son pays.

Eaux	Pays
Ferrarelle	
Spa	
Courmayeur	
Valvert	
Vittel	
San Pellegrino	

1.1-3 Donner la composition des boissons chaudes suivantes :

Café viennois :

Café cappuccino :

Café crème :

Moka :

1.1-4 Afin de renseigner au mieux votre clientèle, attribuer chaque cru de café à son pays d'origine : **Jamaïque – Colombie – Guadeloupe – Éthiopie – Brésil - Inde**

Crus de café	Pays d'origine
Bonifleur	
Supremo	
Blue Mountain	
Santos Yellow Bourbon	
Moka	
Malabar	

1.1-5 Citer quatre types de thé.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

1.1-6 Indiquer le nom de chaque famille de B.R.S.A.

- ▶ : *Boissons au citron vert*
- ▶ : *boissons gazéifiées ou non, amères et parfumées aux essences de fruits ou de plantes*
- ▶ : *boissons à base de limonade avec un ajout de sirop de fruits ou de plantes*
- ▶ : *boissons gazéifiées, incolores, sucrées au gout de citron*

1.1-7 Quelle est la base du sirop d'orgeat ?

.....

1.1-8 Souhaitant vous démarquer de la concurrence, vous élaborerez une carte à base de boissons anisées. Renseigner la composition des boissons suivantes :

Tomate :

Mauresque :

Feuille Morte :

Perroquet :

Canari :

1.1-9 Compléter le tableau suivant en énumérant les quatre catégories de bitters et préciser pour chacune une marque commerciale.

Catégories de bitters	Marques commerciales

1.1-10 Préciser l'eau-de-vie utilisée pour le mutage :

▶ Du Pineau des Charentes :

▶ Du Floc de Gascogne :

1.1-11 Citer quatre départements français produisant des V.D.N.

▶

▶

▶

▶

1.1-12 Citer la ville dans laquelle le Porto subit un vieillissement en fût de chêne.

.....

1.1-13 Quels sont les cépages utilisés pour l'élaboration du champagne ?

.....

1.1-14 Sur une étiquette de champagne que signifient les mentions ci-dessous :

▶ Grand cru :

.....

▶ « Blanc de noirs » :

.....

▶ RM:

.....

1.1-15 Compléter le tableau suivant afin d'attribuer à chaque maison de champagne sa cuvée de prestige.

Maisons de champagne	Cuvée de prestige
Pommery	
Laurent Perrier	
Taittinger	
Perrier-Jouët	
Veuve Clicquot	
Louis Roederer	
Deutz	

1.1-16 Donner le nom des différents « Gin » suivants :

- ▶ : Gin sucré par simple addition de sucre au gin sec
- ▶ : Gin qui a vieilli dans des fûts de Jérez ce qui confère une couleur jaune paille
- ▶ : Gin plus fort et renforcé en genièvre
- ▶ : Gin fabriqué sur cette île
- ▶ : Gin parfumé aux baies de prunelle

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	NC23SN-MC3 EB E2 1	
Épreuve E2 - Étude d'une situation professionnelle – Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 6/17

1.1-17 Compléter la fiche produit suivante :

Single Malt Ecossais	
Définition
Situation géographique (Citer quatre régions)	▶ ▶ ▶ ▶
Élaboration (Expliquer les termes)	Maltage :
	Brassage :
	Fermentation :
	Distillation :
	Vieillessement :
Citer six marques commerciales	▶ ▶ ▶ ▶ ▶ ▶

1.1-18 Un client vous demande de l'aider à comprendre les indications suivantes portées sur différentes bouteilles.

- ▶ Pure pot still whiskey:
-
- ▶ Matured in two woods:
-
- ▶ Single malt:
-
- ▶ Speyside :
-
- ▶ Rye Whiskey:
-
- ▶ Blended Scotch:
-
- ▶ Straight Whiskey:
-
- ▶ Corn Whisky:
-

1.1-19 Parmi toutes ces marques, retrouver les huit marques de Cognac.

Delaware, Otard, Janneau, Dupeyron, Delamain, Cartron, Legal, Rémy-Martin, Spegweil, Hine, Coquerel, Cruz, Hennessy, Boulard, Sandeman, Sauza, Bisquit, Benac, Offley, Marnier-Lapostolle, Olmeca,

.....
.....

1.1-20 Quels sont les six terroirs du vignoble de Cognac ?

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	NC23SN-MC3 EB E2 1
Épreuve E2 - Étude d'une situation professionnelle – Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h Page 8/17

1.1-21 Le cognac est vieilli en fût de chêne. Il en résulte une évaporation naturelle.

▶ Citer le nom poétique donné à cette évaporation :

.....

▶ Citer le nom du champignon que les vapeurs d'alcool nourrissent :

.....

1.1-22 Citer les trois régions de production de l'armagnac.

▶

▶

▶

1.1-23 Compléter le tableau suivant en attribuant à chaque marque de rhum son département ou pays de production.

Pérou, La Réunion, Jamaïque, Guadeloupe, Haïti, Martinique, Venezuela, Trinidad

Pays ou département de production	Marque de rhum
	Rivière du Mât
	Barbancourt
	Damoiseau
	La Favorite
	Diplomatico
	Millonario
	Angostura
	Appleton Estate

1.1-24 Quel rhum bénéficie d'une appellation d'origine protégée (AOP) ?

.....

1.1-25 Compléter les phrases suivantes :

La vodka est la boisson nationale À l'origine, la vodka était un alcool de..... car les céréales étaient trop onéreuses. Elle titre de à 97 degrés d'alcool, mais plus classiquement degrés. Certaines vodkas comme la Zubrowka sont traitées avec..... qui lui confère un gout unique et des reflets vert pâle. La vodka est distillée au minimum trois fois dans des alambics..... pour obtenir un alcool neutre à 96 degrés. Elle est ensuite purifiée sur des filtres de charbon de bois. Le charbon..... est le plus prisé.

1.1-26 Les bouteilles de Mezcal contiennent souvent une larve qui parasite les plantations. Citer le nom de cette larve.

.....

1.1-27 Préciser la signification des appellations suivantes sur une étiquette de Téquila.

▶ Téquila « Blanco » :

▶ Téquila « Reposado » :

▶ Téquila « Anejo » :

▶ Téquila « Extra Anejo » :

1.1-28 Compléter le tableau suivant afin d'attribuer à chaque marque commerciale son pays (si pays étranger) ou sa ville.

Marque de liqueurs	Pays (si étranger) ou ville (si française)
Cointreau	
Anisette Marie-Brizard	
Peter Heering	
Menthe Pastille Giffard	
Chartreuse verte	
Kalhua	
Kamok	
Drambuie	
Bénédictine	
Galliano	
Midori	
Pisang Ambon	

1.1-29 Indiquer les trois types de fermentation pour la fabrication de la bière.

- ▶
- ▶
- ▶

1.1-30 Donner la définition de la bière.

.....

.....

.....

1.1-31 Lors de l'élaboration de la bière, l'une des opérations importantes se nomme le touraillage. Expliquer cette étape.

.....

.....

.....

1.1-32 Indiquer la contenance des verres suivants pour le service de la bière.

- ▶ Le « Distingué » :
- ▶ Le « Parfait » :
- ▶ Le « Formidable » :

1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

1.2-1 Compléter la phrase suivante :

Un cocktail est une boisson obtenue par le mélange de plusieurs produits (minimum de produits), ou non. Les cocktails sont divisés en trois catégories : Les, les et les.....

1.2-2 L'histoire de la cocktaillerie est marquée par la parution de deux ouvrages écrits par deux « Pionniers ». Citer les deux auteurs des titres suivants :

- ▶ New and Improved Bartender's Manual:
- ▶ How to Mix Drinks – The bon Vivant's Companion :

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	NC23SN-MC3 EB E2 1	
Épreuve E2 - Étude d'une situation professionnelle – Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 11/17

1.2-3 La mode du « Throwing » se répand de plus en plus dans les établissements. Cette technique très visuelle est réalisée devant le client. Le barman transvase les ingrédients entre deux shakers. Citer le nom plus connu de cette technique.

.....

1.2-4 Définir les familles de cocktails classiques.

▶ Les Sours :

.....

▶ Les Fizzes :

.....

▶ Les Coffees :

.....

▶ Les Shooters :

.....

▶ Les Cups :

.....

▶ Les Collins :

.....

1.2-5 Proposez deux cocktails « Highballs » très demandés aujourd’hui.

.....

1.2-6 Définir les termes techniques suivants :

▶ Dash:

▶ Squeeze :

▶ Muscader :

▶ Mesure :

1.2-7 Le cocktail « Dry Martini » est l’un des cocktails les plus connus au monde, mais aussi celui qui possède le plus de variantes. Compléter les recettes suivantes ou retrouver le nom du cocktail.

▶ Dry Martini : Au verre à mélange

▶ : Au verre à mélange, gin, olive

▶ Sweet Martini: Au verre à mélange,

▶ Vodkatini : Au verre à mélange

▶ : Au verre à mélange, gin, vermouth dry, petit oignon

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	NC23SN-MC3 EB E2 1	
Épreuve E2 - Étude d'une situation professionnelle – Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 12/17

1.2-8 Lors de la création de la recette d'un nouveau cocktail, certaines règles sont à respecter. L'une d'entre elles, la règle des « 3 S » est très importante. Indiquer le nom des termes techniques et définir chacun d'eux.

- S** :
- S** :
- S** :

1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

1.3-1 Vous êtes sollicité pour une prestation extérieure, listez le matériel nécessaire pour la mise en place d'un bar éphémère. Donnez six réponses.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

1.3-2 Citer sept ingrédients indispensables en cocktaillerie que le barman doit mettre en place sur le comptoir avant le service.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

1.3-3 Citer quatre utilisations de la cuillère à mélange.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

1.3-4 Le brevet du verre I.N.A.O a été déposé en 1970. Avant cette date, chaque région utilisait son propre verre à dégustation. Seul un autre outil standard était utilisé par les professionnels pour goûter le vin. Citer le nom de cet objet (souvent en argent).

.....

1.3-5 Citer les différents types de shaker que vous pourriez acheter pour vos productions au bar (trois réponses attendues).

▶

▶

▶

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	NC23SN-MC3 EB E2 1	
Épreuve E2 - Étude d'une situation professionnelle – Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 14/17

PARTIE 2

« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

2.1 LÉGISLATION

2.1-1 Cocher la case adéquate pour chacune des affirmations ci-dessous :

	Vrai	Faux
▶ L'affichage du panneau de licence est obligatoire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶ Je peux fixer librement les prix de vente de mes boissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶ Je peux faire payer plus tard un client qui vient consommer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶ Je peux ouvrir un nouvel établissement de troisième catégorie à côté d'un hôpital	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶ Je suis dans l'obligation de toujours fournir une addition aux clients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶ Les spiritueux anisés titrant plus de 45° d'alcool sont interdits en France	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶ Je suis dans l'obligation de fournir un verre d'eau à un client qui consomme un café	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.1-2 Citer quatre affichages obligatoires devant être disposés à la vue de la clientèle.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

2.1-3 Citer les catégories de boissons sans alcool obligatoirement disposées à la vue de la clientèle (sept catégories).

- ▶ ▶
- ▶ ▶
- ▶ ▶
- ▶

2.1-4 Depuis l'année 2011, toute personne souhaitant ouvrir un débit de boisson doit suivre une formation de trois jours afin d'obtenir un titre spécifique. Citer le nom de ce titre.

-
-
-

2.2 GESTION APPLIQUÉE

2.2-1 Compléter la fiche de stock ci-dessous (indiquer le détail dans le tableau).

Voici les entrées et sorties des bouteilles d'Hendrick's durant le mois de Juillet dans votre établissement :

- Stock au 01/07/21 18 bouteilles à 26 € HT
- Sortie au 08/07/21 5 bouteilles
- Entrée au 09/07/21 24 bouteilles à 25,50 €
- Sortie au 15/07/21 16 bouteilles
- Sortie au 22/07/21 18 bouteilles
- Entrée au 23/07/21 30 bouteilles en promotion à 23.75 €

Remplir le tableau ci-dessous en utilisant la méthode du coût moyen pondéré
(Inscrire 2 chiffres après la virgule)

ARTICLE : Gin Hendrick's				FOURNISSEUR : METRO Chartres					
Stock minimum : 10			Stock maximum : 48			Stock d'alerte : 12			
DATE	ENTRÉE			SORTIE			STOCK		
	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant
							18		

2.3 COMMUNICATION

2.3-1 Cette semaine, le cocktail « Moscow Mule » sera mis à l'honneur sur la carte. Votre chef barman vous demande de préparer un argumentaire de maximum **quatre lignes** afin d'assurer la promotion de ce cocktail.

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

2.3-2 Toujours soucieux de dynamiser l'établissement, votre chef barman souhaite créer l'évènement pour fêter l'arrivée de la saison de « l'été ». **Citer quatre éléments ou actions** que vous allez étudier pour attirer la clientèle sur ce thème :

▶
.....

▶
.....

▶
.....

▶
.....