

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

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

Le dossier comporte 19 pages numérotées 1 à 19.

Page 1 : ..... Page de garde  
Page 2 : ..... Mise en situation  
Pages 3 à 19 : ... 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>MCBARE21203</b>
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Session 2012	Page 1/19
Unité : U2	Durée : 3 h	Coef. : 3

**SUJET**  
**« 3<sup>ème</sup> SALON EUROPÉEN BAR.EXPO »**  
**13 - 14 - 15 juin 2012**



**Vous êtes barman dans un établissement du sud de la France, à Cannes.**

**Votre chef barman vous fait bénéficier d'une invitation pour visiter un salon sur les produits, le matériel et l'aménagement du bar.**

**Le « Salon Européen Bar.Expo », qui en est à sa quatrième édition, se déroulera cette année encore pendant trois jours au palais des congrès de Lyon.**

**Profitant d'une semaine d'activité plus calme, vous avez décidé d'organiser votre visite sur deux jours.**

**Un prospectus, accompagnant l'invitation, vous informe que chaque pays européen exposera un ou deux de ses produits les plus représentatifs.**

**La France, pays hôte, aura le privilège d'avoir un espace plus important pour valoriser ses produits.**

**Enfin, vous noterez que cette année, l'organisation a décidé d'inviter exceptionnellement un pays non européen : le Mexique.**

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

**1.1 CONNAISSANCE DES BOISSONS**

**1.1.1 Préciser les caractéristiques d'une bière de type lambic.**

.....

.....

**1.1.2 Indiquer le pays d'origine de chacune des bières suivantes :**

Leffe		Löwenbräu	
Heineken		Bud	
Murphy's		Corona	
Carlsberg		Pietra	

**1.1.3 L'Italie du nord produit des apéritifs de grande renommée. Citer un ABA italien.**

.....

**1.1.4 Citer un ABV français ayant eu la distinction AO.**

.....

**1.1.5 Relier par une flèche les termes de gauche à la définition de droite.**

Première criadera	•		•	Système de vieillissement des Xérès.
Troisième criadera	•		•	Homme de chai ; déguste les vins pendant leur vieillissement.
Solera	•		•	Cave de Xérès.
Capataz	•		•	Vin le plus récemment mis en fût pour vieillir.
Bodega	•		•	Vin prêt à être soutiré pour commercialisation.

1.1.6 La Grèce, comme d'autres pays, produit des boissons anisées (apéritif ou liqueur). Indiquer une boisson anisée produite dans chacun des pays référencés dans le tableau ci-dessous.

	Boisson anisée
Grèce	
Tunisie	
Italie	
Turquie	

1.1.7 Vous dégustez deux portos. Leur étiquette porte la mention « LBV ». Donner la signification de ce sigle et les deux caractéristiques majeures liées à cette mention.

- Signification : .....
- Première caractéristique majeure : .....
- .....
- Seconde caractéristique majeure : .....
- .....

1.1.8 Citer deux marques commerciales de porto.

- ..... • .....

1.1.9 Compléter le tableau suivant en précisant pour chaque élément, les différentes caractéristiques d'un VDN et d'un VDL.

Éléments	VDN	VDL
Alcool de mutage		
Citer quatre AOC françaises	<ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>

1.1.10 Quelles sont les deux principales espèces de café ?

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

1.1.11 En complétant le tableau ci-dessous, énumérer cinq familles de BRSA et préciser pour chacune une marque commerciale.

Famille de BRSA	Marque commerciale

1.1.12 En lisant une étiquette de jus d'orange, vous lisez « À base de concentré ». Expliquer cette mention.

.....

.....

.....

.....

1.1.13 La « Williamine » est mise en valeur car elle n'est produite que par une seule distillerie. Quel est le nom de cette fameuse distillerie suisse ?

.....

1.1.14 Les eaux de vie de fruit à noyau sont-elles obtenues par macération dans de l'alcool neutre ? Cocher la case adéquate.

- Oui  Non

1.1.15 Quels sont les cépages utilisés pour l'élaboration du champagne ?

.....

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

- Grand cru : .....
- RM : .....

1.1.17 Quelle est la bonne orthographe de ce producteur de champagne ? Cocher la bonne réponse.

Heidsick  | Hedsiek  | Heidsieck  | Head-sick  |

Quant au cognac, les remarques ou questions sont très variées, parfois surprenantes...

1.1.18 Qu'est-ce qu'un cognac « Fine Champagne » ?

.....  
.....

1.1.19 Indiquer la durée de vieillissement minimum des bouteilles de cognac portant les sigles suivants :

- VS : .....
- XO : .....

1.1.20 Les producteurs de cognac sont nombreux. Citer cinq marques commerciales.

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

Si l'armagnac est moins connu du grand public, il n'en est pas moins un excellent produit qui suscite, lui aussi, beaucoup de questions (souvent les mêmes que pour le cognac d'ailleurs !).

1.1.21 Quelles sont les trois régions de production des armagnacs ?

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

1.1.22 Parmi les marques commerciales ci-dessous, souligner celles qui ne sont pas un armagnac.

- Laberdolive
- Darroze
- Huet
- Castarède
- Château de Laubade
- Janneau
- Dupeyron
- Coquerel

1.1.23 Préciser le nom :

- de la bouteille traditionnelle d'armagnac : .....
- de la dernière AOC « Armagnac » : .....

1.1.24 Dans le tableau ci-dessous, indiquer les différentes AOC de calvados et, donner pour chacune, le mode de distillation.

AOC de Calvados	Mode de distillation

1.1.25 Vous lisez un prospectus publicitaire sur le rhum, mais votre œil averti constate vite cinq erreurs. Entourer dans le texte, les cinq erreurs trouvées, et justifier vos réponses dans le tableau page suivante.

Le rhum agricole, s'il ne vieillit pas, porte souvent le nom de « rhum grappe blanche ». Par contre, s'il passe en fûts, il aura droit à l'appellation rhum « vieux » au bout de 2 ans minimum. Certaines marques sont très connues, comme en Martinique (Saint James, Trois Rivières), ou en Guadeloupe (Dillon, Damoiseau), voire à la Réunion (La Mauny).

Le rhum non français, le « ron », propose également de beaux produits : le Bacardi et le Havana Club (de Porto Rico) ou le Barbancourt (d'Haïti). Notons enfin que le Brésil produit une eau-de-vie de canne à sucre, similaire au « ron », qui s'appelle la Samba.

Erreurs	Justifications

**1.1.26 Expliquer les termes utilisés lors de l'élaboration du whisky.**

- **Grist** : .....
- .....
- **Wort** : .....
- .....
- **Wash** : .....
- .....

1.1.27 Compléter le tableau ci-dessous afin de différencier l'élaboration d'un single malt de celle d'un blended.

Single malt		Blended
	Céréales utilisées	
	Mode de distillation	
	Vieillessement minimum	

1.1.28 Relier par une flèche chaque single malt à sa région de production.

Glenmorrangie	•	•	Skye
Talisker	•	•	Speyside
Isle Of Jura	•	•	Highlands
Aberlour	•	•	Jura

1.1.29 Compléter le tableau ci-dessous.

Définitions	Marques commerciales
Vodka polonaise aromatisée à la cerise.	
Vodka très vendue, de production américaine (même si elle a vu le jour en Russie).	
Vodka polonaise aromatisée à l'herbe de bison.	
Vodka française distillée en Charente connaissant un fort succès aux États-Unis.	

1.1.30 Quel est le seul gin anglais disposant d'une appellation de provenance ?

.....

1.1.31 Citer deux marques de « london dry gin ».

• ..... • .....

1.1.32 Quel gin a vieilli dans des fûts qui ont préalablement élevés du xérés ?

.....

1.1.33 Compléter le document ci-dessous.

La Tequila, eau-de-vie produite dans l'état de .....,  
est issue de la distillation du cœur du Maguey, appelé la Piña (sorte de gros  
ananas) préalablement fermenté, et qui peut vieillir jusqu'à 10 ans pour les  
« Tequila ..... ».  
Contrairement à son cousin le Mezcal, le fameux « ver », qui est en fait une  
chenille, le ..... n'est pas dans la bouteille !

1.1.34 Citer une marque commerciale hollandaise de liqueur.

.....

1.1.35 Aux Pays-Bas, comme ailleurs, la réglementation sur les liqueurs est très  
stricte ! Combien doivent titrer au minimum les liqueurs (en degré alcoolique  
ou en pourcentage d'alcool) ?

.....

1.1.36 Aux Pays-Bas, quelles quantités de sucre (en grammes par litre) peuvent  
être utilisées pour l'élaboration des liqueurs et crèmes ?

.....

.....

.....

1.1.37 Compléter le tableau ci-dessous afin d'indiquer le pays d'origine des  
liqueurs.

Liqueurs	Pays d'origine
Southern Comfort	
Mandarine Impériale	
Galliano	
Monin Original	

## 1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

---

1.2.1. Le « Tom Collin's » réalisé sur le stand de démonstration n'était pas conforme. Définir la famille des « Collins ».

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

1.2.2. Le vocabulaire et les termes techniques doivent être employés avec beaucoup de précision. Définir les mots ou termes suivants :

• Spiritueux : .....

.....

• On the rocks : .....

.....

• Zeste : .....

.....

1.2.3. Le cocktail « short drink » se définit souvent par des caractéristiques qui lui sont propres. Énumérer quatre caractéristiques d'un cocktail classique « short drink ».

• ..... • .....

• ..... • .....

1.2.4. Peut-on ajouter un autre alcool de base dans un cocktail au gin ?

.....

1.2.5. Citer deux produits alimentaires incompatibles avec le jus d'orange.

• ..... • .....

1.2.6. Que faut-il mettre dans un cocktail pour ... : (donner un exemple pour chaque ligne)

• ... donner de la douceur ? .....

• ... donner du corps ? .....

**Un cocktail est composé d'ingrédients bien précis ! Vous pouvez réaliser beaucoup de cocktails classiques avec ceux mis à disposition de votre « apprenti barman » :**

**Bourbon - gin - cognac - Apricot Brandy - Angostura aromatic bitters - orange - citron jaune et vert - menthe fraîche - soda - sucre en poudre, en morceau, en sirop.**

**1.2.7. À partir des ingrédients précités, proposer, dans le tableau ci-dessous, cinq cocktails classiques (vous ne tiendrez pas compte des éléments de décoration).**

Nom du cocktail	Composition (cl ou dixième au choix)	Verre de service

**1.2.8. Rappeler les éléments de décoration des cocktails classiques suivants :**

- **Champagne cocktail :** .....
- .....
- **Rose cocktail :** .....
- .....
- **Pina colada :** .....
- .....
- **Americano :** .....
- .....
- **Mojito :** .....
- .....
- **Scotch old fashioned :** .....
- .....

**1.2.9. Compléter le tableau suivant :**

Cocktails classiques	Liqueurs associées
God father	
Blue lagoon	
	Liqueur de scotch whisky
	Triple sec
Singapour sling	
Harvey Wallbanger	
Grasshopper	

### 1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

---

À travers divers exemples, vous insistez sur l'importance de la connaissance du matériel et des ingrédients du bar. La mise en place n'en sera qu'améliorée !

1.3.1 Dans quels cas utilise-t-on un double verre à cocktail ?

.....

1.3.2 Citer quatre épices qui doivent se trouver sur l'autel de bar.

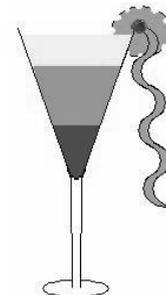
- ..... • .....
- ..... • .....

1.3.3 Indiquer trois ingrédients pouvant entrer dans la composition de cocktails diététiques.

- ..... • .....
- .....

1.3.4 Proposer quatre matériels indispensables pour réaliser la décoration du cocktail ci-dessous (outre le verre !).

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



1.3.5 Les opérations de mise en place sont répétitives mais indispensables. Énumérer quatre procédures de mise en place.

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

1.3.6 L'hygiène est importante. Vous avez relevé des points défailants sur le stand de démonstration. Proposer, dans le tableau ci-dessous, les changements à prévoir.

Points relevés	Changements à prévoir
Planche en bois pour découpe des fruits	
Olives en boîte de conserve ouverte	
Éponge pour le nettoyage	
Torchon pour s'essuyer les mains	

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

**2.1 LÉGISLATION**

---

Tout responsable d'un débit de boissons se doit de connaître ses droits et devoirs, autant que ceux des consommateurs. Le temps d'une conversation, vous faites un tour d'horizon des principales mesures de législation avec votre « apprenti barman ».

**2.1.1 Citer cinq des neuf consommations courantes ou pilotes.**

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

**2.1.2 Que signifie le sigle SACEM ?**

.....

**2.1.3 Cocher les cases exactes et dans le cas où vous pensez que la proposition est fautive, proposer une correction.**

- Pour mon établissement de quatrième catégorie situé en province, je demande une dérogation exceptionnelle d'ouverture tardive à la Préfecture.  
Vrai  Faux  • .....
- Je pourrai faire payer plus tard un client qui vient de boire un irish whiskey.  
Vrai  Faux  • .....
- Dans un établissement de quatrième catégorie, je peux servir une grenadine à l'eau à un mineur de 13 ans non accompagné.  
Vrai  Faux  • .....
- Dans mon établissement, la publicité pour le tabac m'est interdite.  
Vrai  Faux  • .....
- Un mineur émancipé peut exploiter un débit de boissons.  
Vrai  Faux  • .....

- Les mesures en étain « affichées » sont au nombre de sept.

Vrai  Faux  • .....

- Je peux ouvrir un nouvel établissement de troisième catégorie à côté d'un hôpital.

Vrai  Faux  • .....

- Après deux années de fermeture, je peux reprendre l'activité de mon établissement de troisième catégorie.

Vrai  Faux  • .....

- Je peux refuser l'accès aux toilettes aux personnes non clientes de mon établissement.

Vrai  Faux  • .....

- La création d'une licence de 1<sup>ère</sup> catégorie est tout à fait possible.

Vrai  Faux  • .....

## 2.2 GESTION APPLIQUÉE

Compléter la fiche technique ci-dessous.

<b>MARGARITA</b>						
Produits	PAHT en €	Contenance		Volume		Total en €
		Cond. en cl	PU du cl en € *	Fraction	Nombre de cl	
Jus de citron	2,73	70		1/10	1	*
Cointreau	12,19	70		3/10	2	*
Tequila	11,68	70		6/10	4	*
Sel fin					PM	*
						*
X		<b>Coût matières HTHS</b>				*
		<b>Coefficient multiplicateur</b>				<b>5</b>
		<b>Prix de vente HTHS</b>				*
		<b>Service 15 %</b>				*
		<b>Prix de vente HTSC</b>				*
		<b>TVA 19.6 %</b>				*
		<b>Prix de vente carte</b>				**

\* Arrondir à trois décimales.

\*\* Arrondir au demi-euro supérieur.

