

MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN

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

Le dossier comporte 15 pages numérotées 1 à 15.

Page 1 : Page de garde
Page 2 : Mise en situation
Pages 3 à 15 : ... 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	MCBARE21201
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Session 2012	Page 1/15
Unité : U2	Durée : 3 h	Coef. : 3

SUJET « LE KIWI'S »

Vous êtes nouveau commis au bar « Le Kiwi's » et votre chef souhaite que vous mettiez en pratique ce que vous avez appris au lycée.

Pour ce faire, il vous demande de répondre aux questions d'un nouvel apprenti.

Un bon commis doit connaître les produits, savoir les doser et utiliser les fiches techniques.

Il doit, en outre, connaître les cocktails, la législation et maîtriser l'aménagement du bar.

La brigade se compose d'un chef barman, de quatre barmen, de quatre commis et de deux apprentis.

Le bar a une capacité de soixante places ; il est ouvert de dix heures à deux heures du matin.

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

1.1 CONNAISSANCE DES BOISSONS

LE CAFÉ

1.1.1 Compléter le tableau suivant en donnant trois variétés pour chaque espèce de café.

Arabica	Canephora

1.1.2 Citer quatre méthodes de cueillette du café.

-
-
-
-

LES VERMOUTHS

1.1.3 Indiquer, dans l'ordre chronologique, les étapes de la fabrication d'un vermouth.

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.

LE XÉRÈS

1.1.4 Citer quatre types de xérès.

-
-
-
-

LE PORTO

1.1.5 Expliquer la mention porto « vintage ».

.....

.....

LA BIÈRE

1.1.6 Dans le tableau ci-dessous, pour chaque affirmation, cocher la case appropriée.

Affirmations	Vrai	Faux
Le houblon apporte la fraîcheur à la bière.	☐	☐
Le touraillage donne la couleur finale à la bière.	☐	☐
Le monaco se compose de bière, de limonade et de sirop de citron.	☐	☐

1.1.7 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays d'origine de la marque de bière proposée.

Bière	Pays
Pietra	
Heineken	
Tsingtao	
Murphy's	
Forster's	
Corona	

LES WHISKIES

1.1.8 Préciser le vieillissement minimum des whiskies énoncés ci-dessous.

- Bourbon :
- Scotch whisky :
- Scotch single malt :
- Irish whiskey :

1.1.9 Compléter le tableau ci-dessous.

Marque commerciale	Pays	Région
Exemple : Aberlour	Écosse	Speyside
Wild Turkey		
Jameson		
Guillon		
Glenfiddich		
Crown Royal		
Nikka		
Lagavulin		
Jack Daniel's		

LE CHAMPAGNE

1.1.10 Répondre aux questions ci-dessous.

- Citer en kilogrammes l'une des capacités de chargement d'un pressoir champenois :
- Indiquer la mention du champagne élaboré à partir de raisin récolté dans les communes classées 90 à 99 % sur l'échelle des crus :
- À partir de quel cépage est issu un champagne « blanc de blancs » ?
.....
- Indiquer la contenance en bouteilles ou en litres d'un jéroboam.

1.1.11 Compléter le tableau ci-dessous.

Maison de champagne	Cuvée de prestige	Maison de champagne	Cuvée de prestige
	R. Lalou	Moët & Chandon	
Roederer			Belle Époque
	Grand Siècle	Veuve Clicquot	

LES EAUX-DE-VIE

1.1.12 Compléter le tableau ci-dessous.

Matières premières	Résultat après fermentation	Résultat après distillation	Région ou pays d'origine
Pomme			
	Pulque		
		Armagnac	Midi-Pyrénées - Gascogne
	« Vin de canne »		Antilles françaises
Orge malté			
Raisin			Bolivie, Pérou

1.1.13 Renseigner la fiche produit de l'armagnac.

Définition			
Trois cépages	•	•	•
Trois régions de production	•	•	•
Degré de commercialisation			
Quatre marques commerciales	•	•	
	•	•	
Nom de la bouteille traditionnelle de 70 cl			
Date limite de distillation			
Deux cocktails classiques short ou long drink à base d'armagnac	•		
	•		
VDL contenant de l'armagnac	•		

1.1.14 Compléter le tableau ci-dessous.

	Nom de l'action
Action qui consiste à brûler l'intérieur des fûts de cognac.	
Action qui consiste à filtrer sur charbon de bois la vodka.	
Action qui consiste à stopper la fermentation dans l'élaboration des VDN.	
Action qui consiste à diminuer le degré alcoolique dans l'élaboration des eaux-de-vie.	
Action qui consiste à remuer les ingrédients dans l'élaboration des liqueurs.	
Action qui consiste à expulser le dépôt dans la méthode champenoise	

LE CHOCOLAT, LE THÉ

1.1.15 Quelle est l'espèce hybride de cacaoyer ?

.....

1.1.16 Quelle est la catégorie de thé non fermenté ?

.....

1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

1.2.1. Préciser quatre règles à observer pour créer un cocktail long drink diététique.

-
-
-
-

1.2.2. Indiquer le nom des cocktails suivants :

- Martini dry + vermouth rosso :
- Martini dry + saumure d'olive :

1.2.3. Citer deux ingrédients nécessitant l'emploi du shaker pour la réalisation d'un cocktail.

-
-

1.2.4. Définir les familles de cocktails suivants.

- Fizzes :
- Collins :
- Flips :
- Sours :

1.2.5. Comment se nomment les dérivés de gin fizz :

- Avec blanc d'œuf :
- Avec jaune d'œuf :
- Avec œuf entier :

1.2.6. Compléter le tableau ci-dessous.

Cocktails	Verrerie classique	Mode d'élaboration	Catégorie de cocktails	Éléments de décoration
Margarita				
Rose				
Manhattan				
Garibaldi				
Mojito				
Cosmopolitan				
Alexander				
Tampico				
Mint julep				
Pick me up				
Cognac old fashioned				
Bellini				
Dry Martini				

1.2.7. Dans le tableau ci-dessous, pour chaque affirmation, cocher la case appropriée.

Affirmations	Vrai	Faux
Un caipirinha est réalisé au blender.	☐	☐
Un long drink création peut contenir 8 cl d'alcool.	☐	☐
Un smoothie est un cocktail de fruits flambés.	☐	☐
Le B52 est servi dans un verre à cocktail.	☐	☐

1.2.8. Indiquer deux utilisations de la cuillère à mélange.

-
-

1.2.9. Proposer trois flacons stilligouttes situés sur l'autel du bar.

- •
-

1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

1.3.1 Compléter le tableau ci-dessous.

Type de bar	Mobilier	Décoration	Boissons servies	Ambiance musicale
Rhumerie				
Irish pub				
Bar américain				

1.3.2 Indiquer huit verres utilisés dans un bar américain.

- •
- •
- •
- •

1.3.3 Citer dix produits solides ou liquides à stocker au frais.

- •
- •
- •
- •
- •

PARTIE II

« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

2.1 LÉGISLATION

2.1.1 Quels groupes de boissons peut consommer un mineur de 17 ans dans un bar de 4^{ème} catégorie ?

.....

.....

.....

2.1.2 Citer quatre conditions requises pour exploiter un débit de boissons.

-
-
-
-

2.1.3 Selon le code des débits de boissons, indiquer, dans le tableau ci-dessous, pour chaque produit le numéro du groupe de boissons correspondant.

Produit	Groupe	Produit	Groupe
Bière		Cognac	
Café		Rhum	
Campari		Tequila	
Whisky		Champagne	
Schweppes		Porto	

2.1.4 Dans le tableau ci-dessous, indiquer les boissons pouvant être servies au regard de la catégorie de licence.

Licence	Boissons pouvant être servies
1^{ère} catégorie	
2^{ème} catégorie	

2.1.5 Citer quatre documents officiels devant être affichés dans un débit de boissons.

-
-
-
-

2.1.6 Indiquer trois mentions obligatoires devant figurer sur une note client.

-
-
-

2.1.7 Donner deux raisons justifiant l'exposition des mesures au bar.

-
-

2.1.8 Indiquer la durée légale de conservation de :

- Une note client :
- Une facture fournisseur :

2.2 GESTION APPLIQUÉE

Compléter la fiche technique ci-dessous (arrondir tous les calculs à trois décimales sauf le PV TTCSC** qui sera arrondi à deux décimales).

SINGAPOUR SLING 12 CL					
TYPE : Long drink					
CATÉGORIE : Before dinner					
GOÛT : Acidulé					
MODE D'ÉLABORATION : Shaker					
VERRERIE : Tumbler					
Composition			Coût en €		
Ingrédients	Centilitres	Conditionnement	Prix d'achat	Coût du cl	Total
Jus de citron	1	100cl	2,60		
Cherry brandy	3	100cl	7,56		
Gin	3	70cl	8,68		
Soda	5	100cl	0,60		
Décoration			HT		
			Coefficient multiplicateur		5
			Prix de vente HT		
			Service 10 %		
			PV HTSC*		
			TVA (19,6 %)		
			PV TTCSC**		

PV HTSC* : prix de vente HT service compris.

PV TTCSC** : prix de vente TTC service compris.

2.3 COMMUNICATION

Votre chef barman doit organiser une soirée pour un groupe de clients VIP à qui il doit faire découvrir la région de Normandie et plus particulièrement le Calvados.

Il vous demande des idées pour promouvoir et animer cette soirée.

Compléter le tableau suivant en proposant quatre partenaires de promotion et quatre matériels de décoration et d'animation.

Partenaires	Matériels