

DANS CE CADRE	Académie :		Session :	
	Examen :		Série :	
	Spécialité/option :		Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :			
	NOM :			
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)			
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :		N° du candidat	
	Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	Appréciation du correcteur			
	Note :			

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Ce sujet comporte **13** pages, numérotées de **1/13** à **13/13**
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire 99-186 du 16 novembre 1999.

Aucun document n'est autorisé.

SUJET

LE SUJET EST À RENDRE DANS SON INTÉGRALITÉ

Dans le cadre de la 8^e coupe du Monde du rugby à 15 qui se tiendra en Angleterre et au Pays de Galles du 18 septembre au 31 octobre 2015, la société Française « BLUE VISION » a été retenue pour assurer le service et l'organisation des prestations dans le carré VIP.

Vous avez été recruté en tant que chef barman pour assurer :

- 1^e dossier** : L'organisation et l'implantation des locaux (5 points)
- 2^e dossier** : La conception des supports de vente (40 points)
- 3^e dossier** : Le recrutement et la formation du personnel (30 points)
- 4^e dossier** : L'animation et la décoration des points de distribution (5 points)

Ces 5 bars porteront sur les thèmes suivant :

- Bar à cocktails
- Bars à vins
- Bar à bière
- Bars à hot drink et soft drink
- Bar « énergétique »

Ils seront ouverts de 18h à 2 h du matin et ce, tous les jours de la semaine durant la compétition et devront représenter les cinq continents présents.

L'accès de ceux-ci sera réservé à la presse et aux personnalités internationales, mais aussi aux joueurs ainsi qu'à leur staff.

A cette occasion, vous serez assisté de 2 barmen que vous allez recruter. Ces derniers devront être capables d'animer le bar de façon spectaculaire

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2015	SUJET	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coeff. : 4	Page 1 / 13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 1.1 : (5 points)

1/ En tenant compte de l'espace proposé en annexe 1, vous devez organiser l'agencement du Tivoli bar à cocktails en prenant en compte les paramètres suivant :

600 personnes attendues de 18h à 2h du matin dont 1 pic de fréquentation de 400 personnes entre 19h et 21h

Matériel disponible :

Eléments de bar mobile de 2 m pouvant être assemblés
Banquettes
Manges debout
Table basses
Tabourets hauts

Echelle 1cm = 4m

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2015	SUJET	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 2 / 13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 2.1 : (20 points)

Vous réalisez une proposition pour les cinq cartes de bar comme suit :

Bar à cocktails : 10 références parmi les classiques (référence IBA et ABF)

Bar à bières : 10 références des cinq continents (les 5 continents doivent être représentés)

Bar à vins : 6 références servies exclusivement au verre (dont 1 vin effervescent)

Bar à Hot Drink et soft : 8 références pour les premiers et 8 pour les B.R.S.A.

Bar « énergétique » : 6 références en tenant compte qu'il s'agit d'une compétition sportive.

COCKTAILS

Noms

Ingrédients principaux (*uniquement, pas de quantité*)

Noms	Ingrédients principaux (<i>uniquement, pas de quantité</i>)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

BIERES DU MONDE
(se rapportant à la manifestation et classées par pays)

APPELLATIONS (couleur et type)	PAYS	APPELLATIONS (couleur et type)	PAYS

BAR A VINS (uniquement servis au verre 12 cl)

APPELLATIONS	COULEUR	PAYS D'ORIGINE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

HOT DRINK	SOFT DRINK
APPELLATIONS (+ 2 <i>Ingrédients et/ou deux produits d'accompagnement</i>)	APPELLATIONS

BAR « ENERGETIQUE – DIÉTÉTIQUE – VITAMINÉ »	
BOISSONS	Ingrédient principal

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 2.2 : (5 points)

Pour anticiper le jour de la finale (et ce quelques soit les équipes en présence), votre direction vous demande de concevoir une fiche cocktail qui sera le produit « phare » de cette journée :

NOM DU COCKTAIL : SINGAPORE SLING				
Catégorie : (entourer la bonne réponse)			Mode d'élaboration (entourer la bonne réponse)	
short drink	long drink	fancy drink	Direct au verre	Verre à mélange
Before dinner	After dinner	Shaker	Blender	
COMPOSITION DU COCKTAIL			VERRERIE UTILISÉE	
PRODUITS		QUANTITÉ		
TOTAL :			DECORATION :	
	ASPECT ROBE NUANCES			
	INTENSITE QUALITE CARACTERE			
	ACIDITE AMERTUME ALCOOL P.A.I			
Argumentaire commercial				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 2.3 : (15 points)

Proposez 3 cocktails classiques élaborés de trois façons différentes à l'aide des produits du panier ci-dessous.

- | | | |
|-----------------|-------------------------|-------------------|
| - Cherry brandy | - Cointreau | - Martini rosso |
| - Campari | - Eau de vie de kirsch | - Grand Marnier |
| - Scotch whisky | - Soda | - Crème de cassis |
| - Noilly prat | - Cerise à l'eau de vie | - Champagne |
| - Jus de citron | - Suze | - Concombre |
| - Gin | - Citron | |

Vous donnerez la composition et le dosage (dans l'ordre de réalisation) par rapport aux méthodes d'élaboration suivantes : direct, verre à mélange et shaker.

DIRECT :	
Composition :	CL
Décor :	

VERRE A MELANGE :	
Composition :	CL
Décor :	

SHAKER :	
Composition :	CL
Décor :	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 3.1 : (10 points)

La direction vous demande d'établir une fiche de poste pour recruter deux barmans confirmés qui vous seconderont lors de cette manifestation :

FICHE DE POSTE BARMAN	
<u>Compétences essentielles :</u> 1 2 3 <u>Compétences secondaires :</u> 1 2	Tâches quotidiennes à accomplir : <u>Avant le service :</u> - - <u>Pendant le service</u> - - <u>Après le service</u> - -

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 3.2 (5 points)

Bien que la manifestation se déroule sur le territoire Britannique, vous rappelez à votre personnel les grands principes sur la publicité boissons alcoolisées en France (Loi Evin).

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2015	SUJET	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 9 / 13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 3.3 : (15 points)

Dans le cadre de la formation du personnel, vous devez établir 2 fiches techniques sur les produits suivants :

COGNAC

Définition	
Région de production	
Historique	
Les crus	
Cépages autorisés	
Différentes phases de l'élaboration dans l'ordre chronologique	
Conditions pour avoir droit à l'appellation Cognac	
Désignations de vieillissement	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CHAMPAGNE

Définition

Région de
production

Historique

Cépages
autorisés

Différentes
phases de
l'élaboration
dans l'ordre
chronologique

Différentes
qualités

5 Marques de
Champagne
différentes

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 4.1 : (5 points)

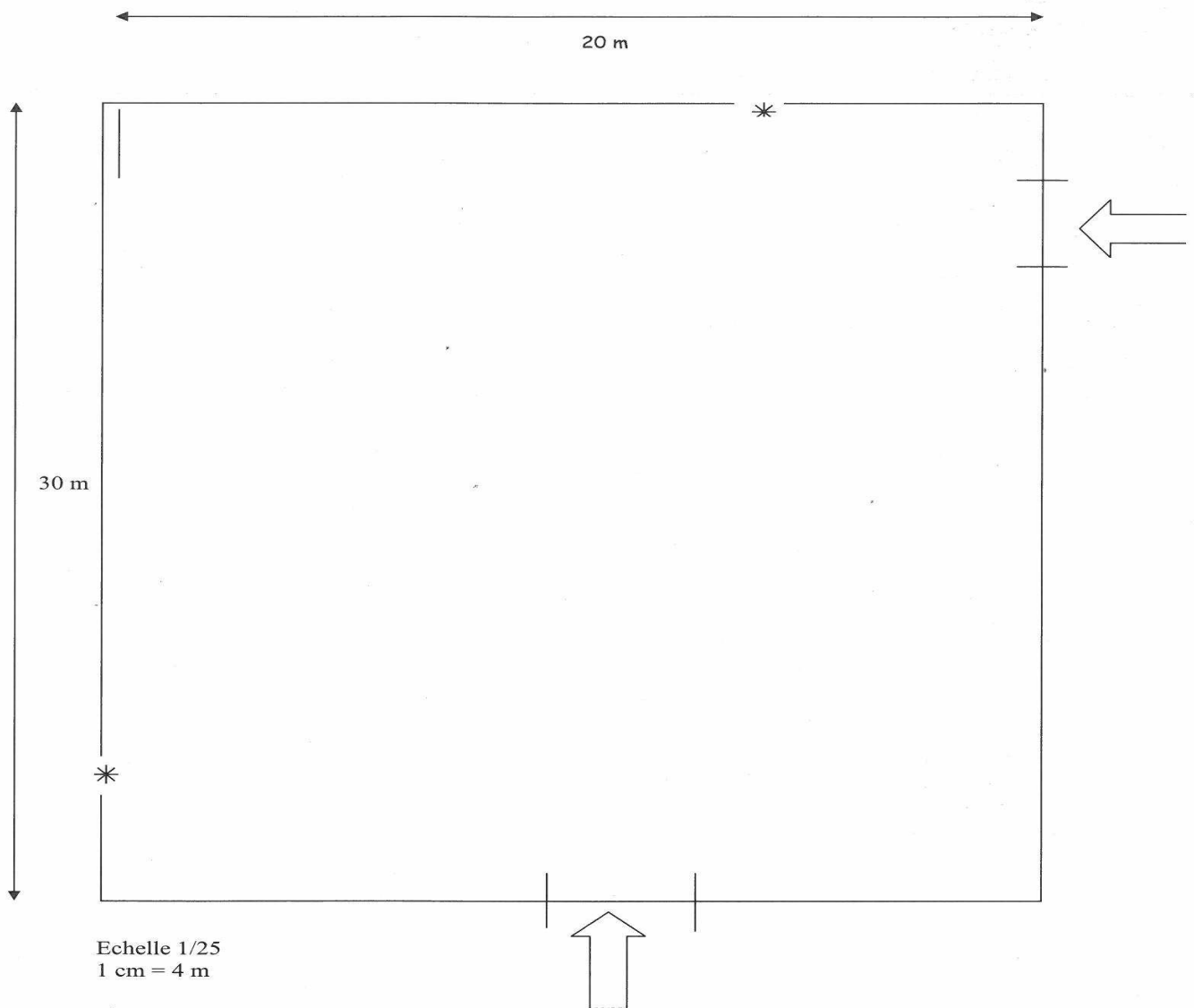
- Proposez 4 actions d'animation de votre bar que vous envisagez d'entreprendre à l'occasion de la soirée de la finale :

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2015	SUJET	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 12 / 13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1

ESPACE BAR A COCKTAILS



Echelle 1/25
1 cm = 4 m

* = sortie de secours

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2015	SUJET	
EPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 13 / 13