

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 29 pages, numérotées de 1/29 à 29/29.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Aucun document n'est autorisé.

LE SUJET EST À RENDRE DANS SON INTÉGRALITÉ

SUJET

BP BARMAN

ÉPREUVE E2 – TECHNOLOGIE

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2019	Code : 19SP-BP BA U20	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 1/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Organisation du sujet

				Annexes	
Dossier 1 : L'animation d'un point de vente	p.4/29	Document 1 a : Grey Goose vodka Document 1 b : Mercuriale Bar	p.8/29 p.9/29	Annexe 1 a : Identification des vodkas Annexe 1 b : Fiche synthétique de la vodka Grey Goose Annexe 1 c : Fiches techniques	p.12/29 p.13/29 p.14, 15, 16/29
Dossier 2 : La connaissance des produits	p.5/29			Annexe 2 a : Les boissons apéritives Annexe 2 b : L'élaboration du rhum agricole Annexe 2 c : Questionnaire Rhum Annexe 2 d : Fiche synthétique pour deux cocktails à base de rhum Annexe 2 e : Argumentaire commercial « Dark and Stormy »	p.17/29 p.18/29 p.19, 20/29 p.21/29 p.21/29
Dossier 3 : L'organisation du service	p.6/29	Document 3 a : Cucumber Fizz Document 3 b : L'aménagement des salons	p.10/29 p.11/29	Annexe 3 a : Bon de commande « Cucumber Fizz » Annexe 3 b : Implantation des locaux Annexe 3 c : L'aménagement des salons Annexe 3 d : Schéma d'implantation	P.22/29 p.23/29 p.24/29 p.25/29
Dossier 4 : La réglementation – législation	p.7/29			Annexe 4 a : Législation : les boissons non alcoolisées Annexe 4 b : Législation spécifique	p.26/29 p.27, 28, 29/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



Les animations de l'Hôtel Regina Biarritz

Un vent de fraîcheur et de nouveauté souffle sur le bar de l'Hôtel Regina à Biarritz. Avec ses deux animations, entre les « live » du samedi soir et les apéritifs du jeudi pour promouvoir les boissons autour d'un spiritueux, ... Il est grand temps de venir pousser les portes de ce bâtiment emblématique à Biarritz.

Situé en plein centre de Biarritz, l'hôtel Régina est un établissement 5 étoiles qui offre un cadre chaleureux et un confort de qualité. Son caractère et son emplacement privilégié lui ont permis de se positionner rapidement sur le marché du Pays basque.

L'hôtel accueille :

- Une clientèle loisirs venant essentiellement pour les plages, les compétitions de surf.
- Une clientèle affaires en relation avec les nombreuses entreprises de la région.

Fort du succès rencontré lors de ces animations, Madame Marquise, directrice de la restauration, vous demande en qualité de chef barman, de lui apporter votre expertise sur les points suivants :

- l'animation d'un point de vente ;
- la connaissance des produits ;
- l'organisation du service ;
- la réglementation, législation.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2019	Code : 19SP-BP BA U20	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 3/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 1

L'animation d'un point de vente

➤ La situation :

Votre souhait premier est de mettre en avant la vodka pour la Fête de la musique.

Vous sollicitez différents partenaires, fournisseurs afin de sélectionner une marque dans le but d'établir un partenariat.

➤ Votre rôle :

- 1.1- Identifier la matière première et l'origine de chaque marque de vodka qui sera dégustée dans le cadre de la sélection. **ANNEXE 1 a**

Après analyse, vous décidez de mettre en avant la marque Grey Goose qui s'impose pour ce partenariat. **DOCUMENT 1 a.**

- 1.2- Compléter la fiche synthétique sur la vodka Grey Goose qui est retenue pour la soirée.
ANNEXE 1 b

- 1.3- Proposer trois cocktails à base de vodka issus du carnet des cocktails contemporains. Renseigner, à l'aide de la mercuriale **DOCUMENT 1 b**, les fiches techniques de l'**ANNEXE 1 c**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 2

La connaissance des produits

➤ La situation :

Madame Marquise tient à s'assurer de la connaissance des produits de ses employés de bar. Pour cela vous créez différents exercices et leur corrigé afin de tester leurs connaissances.

➤ Votre rôle :

À partir de vos connaissances, vous réalisez les différents corrigés :

2.1- Reclasser et associer une famille par marque commerciale de boisson apéritive donnée.

ANNEXE 2 a

2.2- Rédiger un document de synthèse sur l'élaboration du rhum agricole de la récolte de la canne à sucre à la commercialisation. **ANNEXE 2 b**

2.3- Répondre aux questions autour du produit rhum. **ANNEXE 2 c**

2.4- Compléter les deux fiches synthétiques pour deux cocktails à base de rhum.

ANNEXE 2 d

2.5- Réaliser un argumentaire commercial du cocktail « Dark and Stormy ». **ANNEXE 2 e**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 3

L'organisation du service

➤ La situation :

En qualité de chef barman vous êtes en charge des stocks et des commandes.

Vous organisez la Fête de la musique au sein de votre établissement. Cet évènement rassemblera une centaine de personnes. Vous prévoyez, en plus de la surface destinée aux clients, 40 m² pour l'accueil d'un groupe de musique et l'installation d'une piste de danse.

Vous devez :

- Préparer une commande des produits pour l'évènement de la fête de la musique,
- Réaliser l'implantation de la salle en vue de la manifestation.

➤ Votre rôle :

- 3.1- Renseigner à partir du **DOCUMENT 3 a** le bon de commande du « Cucumber Fizz » en prévoyant une consommation moyenne de deux verres par personne. Justifier le résultat du calcul du coût total de la manifestation. **ANNEXE 3 a**
- 3.2- Apporter votre expertise sur les calculs d'implantation de la salle pour la fête de la musique. **ANNEXE 3 b**
- 3.3- Sélectionner parmi les salons modulables de l'Hôtel Régina, **DOCUMENT 3 b**, le ou les salon(s) adapté(s) à votre prestation. Pour faire votre choix, prévoir – en plus de la surface destinée aux clients – une surface de 40m² pour l'accueil d'un groupe de musique et d'une piste de danse. **ANNEXE 3 c**
- 3.4- Réaliser le schéma d'implantation de votre salle. Représenter et identifier précisément la surface au sol du buffet, la surface nécessaire au service et à l'accessibilité des clients. **ANNEXE 3 d**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 4

La réglementation - législation

Afin de se préparer au mieux pour son futur test de connaissance, votre apprenti vous pose des questions en lien avec la réglementation et législation.

1. Répondre à ses questions relatives aux boissons non alcooliques. **ANNEXE 4 a**
 - La législation prévoit un étalage de boissons non alcooliques. De combien de boissons se compose-t-elle ?
 - Quelles catégories de boissons doivent être présentées dans la mesure où le débit est approvisionné ?
 - Indiquer pour chaque illustration sa famille,
 - Définir le terme « DDM »,
 - Quelle est la règle concernant la DDM des boissons non alcooliques en exposition ?
2. Corriger ou non ses affirmations puis répondre à ses questions concernant la législation. **ANNEXE 4 b**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 a

Grey Goose Vodka, découvrez la vodka made in France



Grey Goose Vodka est une eau-de-vie supérieure fabriquée en France. Elle compte aujourd'hui parmi les marques de spiritueux les plus recherchées et les plus appréciées au monde. Ce n'est pas un hasard si la vodka Grey Goose a remporté, depuis sa création en 1997, un grand nombre de récompenses.

Grey Goose, la vodka préférée des amateurs de cognac

La vodka Grey Goose fonde sa réputation sur un savoir-faire d'exception, inspiré par la plus grande tradition du cognac. Grey Goose se distingue de la concurrence grâce à une recette qui impressionne les connaisseurs. Sachez que la célèbre vodka est fabriquée, avec passion et ambition, dans le charmant village de Gensac-la-Paullue. Francois Thibault, le Maître de chai de la maison, y contrôle scrupuleusement chaque étape de fabrication. On emploie pour la préparation des céréales de toute première qualité. Celles-ci sont issues des légendaires champs de la Picardie, un tendre blé d'hiver. De plus, la recette profite de la pureté d'une eau dont la réputation n'est plus à faire celle de Gensac de la région de Cognac.

Grey Goose bénéficie de la température incomparable du climat de Charente, des conditions de maturation uniques au monde ! Ici, la richesse normalement dévolue au cognac donne à la vodka une teinte hors du commun. La distillation se déroule en cinq passages, un signe de qualité indéniable. La filtration est elle aussi fragmentée, découpant les traits d'une robe fine, élégante et distinguée. Grey Goose vous surprendra grâce à ses nombreuses variations et éditions spéciales. On pense notamment à la bouteille dédiée à la haute cuisine du chef Ducasse.

Grey Goose est une vodka noble et distinguée qui vous restituera la richesse d'un terroir d'exception.

Parmi la foule de prix glanés par la marque, notons que le très réputé Chicago Beverage Testing Institute désigna Grey Goose « meilleur vodka du monde », une sacrée consécration ! Ce succès d'estime fut renforcé par l'obtention de la médaille de platine décernée lors du concours World Spirits, compétition, là où sont honorés chaque année les fleurons de chaque catégorie. Sur l'étiquette, vous devinez un charmant volatile. En effet, l'image de la marque est représentée par les tétas ; ce sont de sympathiques gallinacés que l'on trouve dans la région. Une vodka produite en France, ce n'est déjà pas commun. Il est encore plus amusant de constater que le volatile représente le label à travers le monde.

Grey Goose affiche son ancrage dans le terroir charentais, assumant par-là l'héritage et la tradition du cognac. En commandant cette vodka haut de gamme, vous faites donc confiance à un savoir-faire inimitable. Dans le rayon particulièrement fourni des eaux-de-vie, il est parfois délicat de s'orienter et de faire le bon choix.

Sources : <https://www.urban-drinks.fr/vodka/grey-goose/> - 03/10/2018

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2019	Code : 19SP-BP BA U20	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 8/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 b

Mercuriale Bar

Mercuriale du Carnet des Cocktails Contemporains

Apéritif à base d'alcool				Jus de fruits			
Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl	Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl
Angostura Bitter 44.70 °	10 cl	13,90	1.39	Citron jaune	1 litre	2,20	0.02
Peychaud's Bitter 35°	14 cl	9,00	0.64	Citron jaune frais pressé	32 cl	3.10	0.10
Campari 25°	1 litre	22,00	0.22	Citron vert	1 litre	2,20	0.02
Aperol 15°	1 litre	15,50	0.16	Citron vert frais pressé	30 cl	5.26	0.17
Absinthe 45°	70 cl	47,00	0.67	Citron vert	Pièce	0.53	0.53
Pastis de Marseille 45°	1 litre	25,00	0.25	Orange	1 litre	2,00	0.02
Apéritif à Base de Vin				Jus de fruits			
Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl	Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl
Vermouth Italien 15°	1 litre	8,50	0.09	Orange fraîche pressée	36 cl	1.36	0.04
Vermouth Dry 18°	1 litre	15,95	0.16	Jus maracuja	1 litre	3,00	0.03
Noilly Prat 18°	75 cl	12,50	0.16	Cranberry	1 litre	1,60	0.02
Vermouth bianco 15°	1 litre	8,50	0.09	Tomate	1 litre	1,50	0.02
Lillet Blanc 17°	75 cl	14,00	0.19	Ananas	1 litre	2,00	0.02
Vin de Liqueur				Jus de fruits			
Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl	Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl
Porto rouge 19°	75 cl	7,50	0.10	Nectar de pêche	1 litre	2,50	0.03
Pineau des Charentes blanc 18°	75 cl	13,00	0.17	Pamplemousse	1 litre	2,90	0.03
Liqueurs				Jus de fruits			
Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl	Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl
Amaretto 28 °	70 cl	24,50	0.35	Pomme clair	1 litre	2,50	0.03
Liqueur de café Kahlua 20°	70 cl	30,00	0.43	Sirops			
Baileys 17°	70 cl	20,00	0.29	Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl
Grand Marnier Cordon rouge 40°	70 cl	18,00	0.26	Grenadine	1 litre	3,50	0.04
Liqueur de mûre 15°	70 cl	6,50	0.09	Sucre de canne	70 cl	3,00	0.04
Crème cacao brun 25°	70 cl	15,00	0.21	Orgeat	1 litre	3,50	0.035
Cointreau 40°	70 cl	18,00	0.26	Sirop de vanille	70 cl	7,50	0,11
Liqueur de Marasquin 25°	70 cl	18,00	0.26	Mûre	1 litre	7,50	0.08
Chartreuse verte 55°	70 cl	39,00	0.56	Cannelle	70 cl	7,80	0.11
Liqueur de fruit de la passion 17°	70 cl	14,50	0.21	Fraise	1 litre	3,50	0.04
Apricot Brandy 25°	70 cl	15,00	0.21	Châtaigne	70 cl	7,95	0.11
Crème menthe blanche 31°	70 cl	17,00	0.24	Compléments			
Liqueur de pêche 25°	70 cl	6,50	0.09	Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl
Eaux-de-vie				Soda (Perrier)	1 litre	1,00	0.01
Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl	Limonade artisanale	1 litre	2,50	0.03
Ron Bacardi 37.5 °	70 cl	18,00	0.26	Tonic Schweppes	1 litre	2,00	0.02
Ron Cubain Havana 40°	70 cl	20,00	0.29	Ginger Ale	50 cl	3,00	0.06
Rhum blanc agricole St James 40°	70 cl	13,00	0.19	Ginger Beer	50 cl	3,25	0.07
Rhum ambré agricole St James 45°	70 cl	14,00	0.20	Bière blanche 4.5 °	25 cl	1,00	0.04
Cachaça 40°	70 cl	23,00	0.33	Champagne Mumm 12°	75 cl	23,50	0.31
Téquila 37.5°	70 cl	12,50	0.18	Vin effervescent « Prosecco » 11.5°	75 cl	10,00	0.13
Gin 37.5°	70 cl	14,00	0.20	Autres produits			
Vodka 40°	70 cl	14,00	0.20	Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl
Bourbon « Four rose » 40°	70 cl	21,50	0.31	Tabasco	57 ml	4,90	0.86
Scotch whisky « J&B » 40°	70 cl	20,00	0.29	Sauce anglaise	150 ml	2,50	0.16
Rye whiskey « Jim Bean » 40°	70 cl	21,00	0.30	Spay calvados	12,50 cl	14,00	1.12
Cognac VS 40°	70 cl	27,00	0.39	Blanc d'œuf	100 cl	3,50	0.04
Cognac VSOP 40°	70 cl	37,00	0.53	Œuf extra frais	Pièce	0.33	0.33
Calvados 40°	70 cl	30,00	0.43	Framboises / mûres	Pièce		0.34
				Crème fraîche	20 cl	1,45	0.01
				Crème de coco Caraïbos »	42.5 cl	3,80	0.09

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3 a

CUCUMBER FIZZ

INGREDIENTS

/////

35 ml GREY GOOSE® La Poire
10 ml St. Germain® Elderflower Liqueur
50 ml Juiced Cucumber
10 ml Lemon Juice
10 ml Simple Syrup
Lemonade or Club Soda

SEE BASE SPIRIT

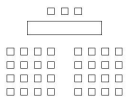
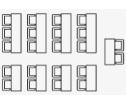
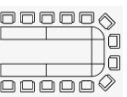
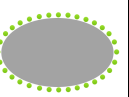
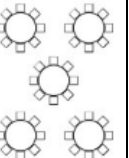


Sources : <https://www3.greygoose.com/cocktail/cucumber-fizz/20577/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3 b

L'aménagement des salons

Salles	Dimensions			Style théâtre 	Style classe 	Table en U 	Tables ovales 	Tables rondes 	Cocktail 
	L x l	h	m²						
Savagnin	8 x 4	3,5	32	25 pers.	15 pers.	16 pers.	18 pers.	20 pers.	25 pers.
Trousseau	8 x 4	3,5	32	25 pers.	15 pers.	16 pers.	18 pers.	20 pers.	25 pers.
Poulsard	8 x 4	3,5	32	25 pers.	15 pers.	16 pers.	18 pers.	20 pers.	25 pers.
Pinot Noir	3,6 x 7,1	3,5	25	20 pers.	12 pers.	15 pers.	15 pers.	20 pers.	20 pers.
Chardonnay	3,6 x 7,1	3,5	25	20 pers.	12 pers.	15 pers.	15 pers.	20 pers.	20 pers.
Clavelin	3,6 x 7,1	3,5	25	20 pers.	12 pers.	15 pers.	15 pers.	20 pers.	20 pers.
Pasteur	13 x 10	3,5	130	130 pers.	61 pers.	65 pers.	73 pers.	81 pers.	102 pers.
Total	25 x 10	3,5	250	250 pers.	142 pers.	158 pers.	172 pers.	201 pers.	237 pers.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1 a

Identification de la Vodka



Matière
première :

Origine :

Matière
première :

Origine :

Matière
première :

Origine :



Matière
première :

Origine :

Matière
première :

Origine :

Matière
première :

Origine :



Matière
première :

Origine :

Matière
première :

Origine :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1 b

Fiche synthétique sur la vodka Grey Goose

Famille :		Cocktails à base de vodka du « Carnet des Cocktails contemporains ».	Au shaker :
Origine :			-
Type de céréale :			-
Source d'eau utilisée :			Direct au verre :
Type d'alambic utilisé :			-
Élaboration :	- - - -		-
Intérêts de la filtration :	- -	Accord mets – Vodka sous forme de bouchée	Verre à mélange :
Prix d'achat moyen HT :	-		-
			- Salé :
			- Sucré :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1 c

Fiche Technique

CATÉGORIE	NOM DU COCKTAIL :			
	INGREDIENTS	DOSE CL	PUHT	TOTAL
TYPE				
MODE D'ÉLABORATION				
VERRERIE				
	Coût matières HT			
DÉCORATION	Prix de vente HT HS (Coefficient multiplicateur 8)			
	Prix de vente TTC SC (service 15%)			
% ALCOOL	ARGUMENTATION COMMERCIALE			
				
				
				
	<u>Description commerciale :</u>			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1 c

Fiche Technique

CATÉGORIE	NOM DU COCKTAIL :			
	INGREDIENTS	DOSE CL	PUHT	TOTAL
TYPE				
MODE D'ÉLABORATION				
VERRERIE				
	Coût matières HT			
DÉCORATION	Prix de vente HT HS (Coefficient multiplicateur 8)			
	Prix de vente TTC SC (service 15%)			
% ALCOOL	ARGUMENTATION COMMERCIALE			
				
				
				
	<u>Description commerciale :</u>			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1 c

Fiche Technique

CATÉGORIE	NOM DU COCKTAIL :			
	INGREDIENTS	DOSE CL	PUHT	TOTAL
TYPE				
MODE D'ÉLABORATION				
VERRERIE				
	Coût matières HT			
DÉCORATION	Prix de vente HT HS (Coefficient multiplicateur 8)			
	Prix de vente TTC SC (service 15%)			
% ALCOOL	ARGUMENTATION COMMERCIALE			
				
				
				
	Description commerciale :			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 a

Les boissons apéritives

Marques commerciales à reclasser :

Dolin, Campari, Duval, Muscat de Rivesaltes, Madère, Avèze, Lillet, Noilly-Prat, Angostura, Pastis, Banyuls, Porto, Byrrh, Martini, Picon, Ricard, Rasteau, Pineau des Charentes, Saint-Raphaël, Cinzano, Apérol, Casanis, Maury, Floc de Gascogne, Cynar, Suze, Dubonnet

Catégorie	Famille	Marques commerciales
Apéritifs à base d'alcool	-	- - - -
	-	- -
	-	- - - -
Apéritifs à base de vin	-	- - - -
	-	- - -
Vins mutés	-	- - - -
	-	- - - -

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 b

L'élaboration du rhum agricole

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 c

Questionnaire Rhum

- Déterminer les catégories des rhums agricoles selon leur vieillissement à partir des informations ci-dessous.

Catégorie				
				
Durée de l'élevage		12 mois	12 à 18 mois	Minimum 3 ans
Élevage	Pas d'élevage	Fût de chêne	Fût de chêne	Fût de chêne ayant contenu du Bourbon

- Indiquer le pays d'origine des rhums, ron ou rum.

Nom commercial du Rhum, Ron, Rum	Pays d'origine
Ron Maja	
Rum Fair	
Rhum Père Labat	
Ron Diplomatico	
Rum Don Papa	
Capitaine Morgan	
Ron Pacto Navio	
Rhum Saint James	
Rhum Charette	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Retrouver les noms des cocktails classiques du Carnet Contemporain des cocktails réalisés à partir de rhum, ron ou rum.

<i>Historique des cocktails selon le Carnet Contemporain</i>	<i>Nom du cocktail</i>
Créé en 1944 par Victor Bergeron dit « Trader Vic » qui contribua à promouvoir la « culture Tiki ».	
Créé par Ramon Marrero Perez à l'hôtel Hilton de San Juan (Porto Rico) en 1954.	
Variante du Daïquiri, ce cocktail apparaît aux États-Unis, à New York, début 1900. Un arrêté de la Cour Suprême des États-Unis établit qu'un seul « ron » entre dans la composition !	
La recette est déposée au Bureau des Brevets et des Marques des États-Unis. La recette a été créée juste après la Première Guerre mondiale. Selon la légende « Un marin l'aurait baptisé en comparant la boisson à un nuage si sombre que seul un homme fou ou mort pouvait prendre la mer par ce temps et en commanda un autre »	
Né dans les îles (certainement la Jamaïque en 1655), ce cocktail nous a été ramené par les employés de la Compagnie des Indes, via l'Angleterre.	
Jennings S.Cox, ingénieur dans une mine cubaine baptisa ce cocktail qui porte le nom de la mine en 1898 où il travaillait.	
Ce cocktail signifie « petit jus » en espagnol. C'est le cocktail cubain par excellence, il daterait des années 1920. Les Américains, à l'époque, se ruaient à La Havane pour échapper à la prohibition qui régnait aux États-Unis.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 d Fiches synthétiques pour deux cocktails à base de rhum

<i>Argumentation commerciale du cocktail</i>	<i>Nom du cocktail</i>	<i>Technique de réalisation</i>	<i>Composition à exprimer en centilitre</i>
Cocktail d'un blanc onctueux aux douces notes exotiques et suaves. C'est un cocktail chaleureux et rafraichissant élaboré avec un rhum blanc Antillais. Il pourra se déguster toute la journée.			
Cocktail d'une très belle couleur rouge, comme un coucher de soleil Cubain, sa virilité tonifiante est délicatement acidulée et elle vous accompagnera dans les Caraïbes.			

ANNEXE 2 e Argumentaire commercial « Dark and Stormy ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3 a

Bon de commande pour le « Cucumber fizz ».

Produits	Recette	Quantité utile pour 100	Conditionnement	Quantité commandée	Prix d'achat unitaire	Coût total
Grey Goose poire					31,94	
Liqueur St Germain					28,55	
Juiced Cucumber					4,75	
Lemon Juice					16.74	
Sirop de sucre de canne « Simple Syrup »					29.08	
Limonade artisanale	4,5 cl				1.90	
Coût total HT pour 100 personnes (Hors décoration)						
Coût total HT de la manifestation (Hors décoration)						

Explication de votre calcul du coût total de la manifestation :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3 b

Implantation des locaux

Données techniques d'implantation du buffet :

L'emprise totale du buffet se compose de :

- sa surface au sol, $L \times l$: L (sa longueur est égale à 3 mètres linéaires pour 20 personnes + 1 mètre pour 15 personnes supplémentaires) et l (sa largeur est égale à 0,90 mètre),
- la surface nécessaire au service derrière le buffet, soit : $L \times 1$ mètre,
- la surface nécessaire à l'accessibilité des clients devant le buffet, soit : $L \times 2$ mètres.

1- Dans le but de déterminer la capacité d'accueil lors d'un événement, citez quatre éléments à prendre en compte pour déterminer la surface d'occupation au sol par client, à prévoir :

-
-
-
-

2- En sachant que Madame Marquise a opté pour une occupation au sol de $1,2 \text{ m}^2$ par client (hors buffet), elle vous demande de calculer (faire apparaître vos calculs) :

- la surface au sol du buffet
- la surface nécessaire au service et à l'accessibilité des clients
- l'emprise totale du buffet
- la surface globale de la prestation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3 c

L'aménagement des salons

Hachurez votre réponse sur le plan

Les salons sont modulables : toutes les cloisons des sont donc amovibles

	SAVAGNIN 32 m²	TROUSSEAU 32 m²	POULSARD 32 m²
PINOT NOIR 25m²	PASTEUR 130 m²		
CHARDONNAY 25m²			
CLAVELIN 25m²			

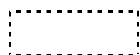
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3 d

Schéma d'implantation



Accès cuisine



Accès toilettes et sorties de secours



Entrées et sorties des clients

Légende :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4 a

Législation : Les boissons non alcoolisées

Nombre de boissons non alcoolisées obligatoires							
Catégorie de boissons non alcoolisées				-			
				-			
				-			
				-			
				-			
				-			
							
Famille :	Famille :	Famille :	Famille :	Famille :	Famille :	Famille :	Famille :
DDM :							
Règle à suivre concernant la DDM des boissons non alcooliques en exposition				-			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4b

Législation

Affirmations	VRAI	FAUX	Correction
Une eau minérale fait partie du groupe des boissons numéro 2			
Un Lillet fait partie du groupe des boissons numéro 2			
Une crème de cassis fait partie du groupe des boissons numéro 2			
Un rhum est classé dans le groupe des boissons numéro 4			
Le Pernod est classé dans le groupe des boissons numéro 3			
Une bière fait partie du groupe des boissons numéro 2			
Un café fait partie du groupe des boissons numéro 1			
Une vodka est classée dans le groupe des boissons numéro 3			
La licence débit de boisson se délivre à la gendarmerie			
Un débit de boisson avec une licence III pourra vendre toutes les boissons			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Questions	Votre justification
Un débit de boisson souhaite installer une terrasse sur la voie publique. À qui doit-il demander l'autorisation ?	
Quel est le rôle de la SACEM ?	
Que signifie la SEITA ?	
Qu'est-ce qui doit être visible à l'extérieur d'un débit de boissons de façon normalisée ?	
Est-ce qu'un mineur entre 13 et 16 ans a le droit d'entrer dans un débit de boisson ayant une licence III ou IV ?	
Peut-on servir une bière à un mineur dont l'âge est compris entre 16 et 18 ans ?	
Alcool au volant : Quel est le taux d'alcool limite autorisé par litre de sang pour un jeune conducteur ?	
Alcool au volant : Quel est le taux d'alcool limite autorisé par litre de sang pour un conducteur confirmé ?	
Pourriez-vous être accusé comme responsable si un client est manifestement ivre sur la voie publique ? Justifier votre réponse.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Une jeune femme souhaite reprendre le commerce de débit de boissons. Elle n'a aucun diplôme hôtelier. Elle vous sollicite afin que vous lui précisiez les conditions d'installation d'un débit de boissons.

Quelles précisions pouvez-vous lui apporter, concernant les conditions d'installation d'un débit de boissons ? Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....