

DANS CE CADRE

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

NE RIEN ÉCRIRE

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 30 pages, numérotées de 1/30 à 30/30.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collège » 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 2020	Code : 20SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 1/30

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Organisation du sujet

				<b>Annexes</b>	
Dossier 1 : L'animation d'un point de vente	P 4/30	Document 1 a : Un palace en Languedoc.	P 8/30	Annexe 1 a : identification des cuvées de champagne.	P 14/30
		Document 1 b : Fiche technique de la cuvée « Palme d'Or »	P 9/30	Annexe 1 b : fiche synthétique de la cuvée « Palme d'Or ».	P 15/30
		Document 1 c : Mercuriale Bar	P 10/30	Annexe 1 c : fiches techniques.  Annexe 1 d : les modes de communication.  Annexe 1 e : les éléments de décoration et d'animation.	P 16/30  P 19/30  P 19/30
Dossier 2 : La connaissance des produits	P 5/30	Document 2 : Carte géographique des boissons	P 11/30	Annexe 2 a : situation des appellations  Annexe 2 b : différences entre VDN et VDL  Annexe 2 c : les apéritifs locaux  Annexe 2 d : fiche synthétique : Byrrh  Annexe 2 e : fiche synthétique : Noilly Prat  Annexe 2 f : argumentaire « Bronx »	P 20/30  P 21/30  P 21/30  P 22/30  P 23/30  P 23/30
Dossier 3 : L'organisation du service	P 6/30	Document 3 a : Fiche technique cocktail « Festivalier »	P 12/30	Annexe 3 a : Bon de commande « Festivalier ».	P 24/30
		Document 3 b : Données techniques d'organisation : buffet boissons	P 13/30	Annexe 3 b : listes des besoins.	P 25/30
		Document 3 c : Consignes concernant la rédaction de carte.	P 13/30	Annexe 3 c : carte des boissons  Annexe 3 d : règles de confection  Annexe 3 e : modes de réalisation	P 26/30  P 27/30  P 27/30
Dossier 4 : La législation des débits de boissons	P 7/30			Annexe 4 a : groupes de boissons  Annexe 4 b : législation	P 28/30  P 29/30

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



Vous êtes embauché comme chef barman du nouvel hôtel « **Palace de la plage** », hôtel très attendu par la clientèle montpelliéraine (voir **DOCUMENT 1.a** page 8/30)

L'hôtel classé \*\*\*\*\*, ouvre enfin ses portes et déjà de nombreuses soirées sont programmées afin d'attirer rapidement des clients à la recherche de luxe et de nouveautés.

Les mois d'été, l'hôtel accueillera une clientèle de loisirs attirée par l'ambiance festive et lounge qui est la marque de fabrique des établissements détenus par ce célèbre groupe hôtelier.

Le directeur de la restauration compte sur votre expertise sur les points suivants :

- L'animation et la gestion des points de vente
- La connaissance des produits du bar
- L'organisation du service
- La réglementation et la législation en vigueur

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2020	Code : 20SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 3/30

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Dossier 1

## L'animation d'un point de vente

### ➤ La situation :

Une des premières soirées d'ouverture coïncide avec l'ouverture du festival de Cannes.

La direction a donc eu l'idée d'utiliser l'image « glamour » que véhicule le festival.

La météo de ce mois de mai est très clémente, la clientèle pourra ainsi se déplacer et profiter des extérieurs de l'hôtel et bien entendu des titres diffusés par les « DJ » qui ont fait la réputation des établissements de ce groupe hôtelier.

Vous sollicitez divers partenaires afin de choisir quelle cuvée de Champagne sera servie aux convives ce soir-là et d'établir un partenariat avec une marque.

Vous proposez également des pistes concernant la communication en amont de cette soirée et concernant les animations à envisager pour ambiancer la terrasse.

### ➤ Votre rôle :

- 1.1- Identifier les cuvées prestigieuses des principales maisons de champagne parmi les catalogues de vos partenaires. **ANNEXE 1.a**

C'est la cuvée prestige de la Maison Nicolas Feuillatte qui a remporté vos suffrages.

Après analyse de la fiche technique de la cuvée « Palme d'Or Rosé » **DOCUMENT 1.b** que vous avez sélectionné, vous devez :

- 1.2- Corriger la fiche synthétique **ANNEXE 1.b** afin de former vos employés sur ce produit et qu'aucune question de client ne puisse les prendre à défaut, à l'aide du **DOCUMENT 1.b**.
- 1.3- Proposer 3 cocktails, à base de champagne, issus du carnet de cocktails contemporain et susceptibles d'être servis à l'occasion de cette manifestation. Ces cocktails seront réalisés avec la cuvée « Brut Sélection » de la Maison Nicolas Feuillatte afin de réduire les coûts tout en faisant honneur au partenariat passé. Compléter à l'aide de la mercuriale **DOCUMENT 1.c** les fiches techniques. **ANNEXE 1.c**
- 1.4- Proposer des moyens de communication en adéquation avec le standing de l'établissement et de son ouverture nouvelle, afin d'informer sa future clientèle de la programmation de soirées à thème. **ANNEXE 1.d**
- 1.5- Lister les éléments de décoration et d'animation pour la soirée « Glamour » en écho à l'ouverture du festival de Cannes. **ANNEXE 1.e**

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2020	Code : 20SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 4/30

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Dossier 2

## La connaissance des produits

### ➤ La situation :

L'hôtel accueillera bon nombre de touristes qui souhaitent également découvrir les produits qui font la renommée du Languedoc, mais également des départements voisins.

Votre directeur vous demande de rédiger divers documents à l'attention de vos salariés pour les familiariser à ces produits qui susciteront forcément la curiosité des clients.

### ➤ Votre rôle :

À partir de vos connaissances, vous complétez les documents d'information :

- 2.1- Compléter le tableau à l'aide de la carte **DOCUMENT 2** pour situer les principaux apéritifs locaux. **ANNEXE 2.a**
- 2.2- Rédiger un document de synthèse qui énumère les différences principales entre VDN et VDL Français. **ANNEXE 2.b**
- 2.3- Répondre aux questions autour des apéritifs locaux. **ANNEXE 2.c**
- 2.4- Compléter les 2 fiches synthétiques concernant le Byrrh **ANNEXE 2.d** et le Noilly Prat **ANNEXE 2.e**.
- 2.5- Rédiger un argumentaire commercial du cocktail « Bronx » qui se trouve sur votre carte de bar. **ANNEXE 2.f**

# 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 soirée « Festival de Cannes » qui rassemblera environ 200 personnes.

Vous avez à prévoir :

- les besoins pour réaliser le cocktail sélectionné et lister quels avantages il offre pour une telle soirée ;
- l'installation d'un buffet afin d'accueillir vos clients ;
- les besoins en matériels et verrerie ;
- les besoins en personnel afin d'assurer un service de qualité ;
- des alternatives de boissons avec et sans alcool pour vos clients qui ne souhaitent pas consommer de champagne.

Vous aurez également à apporter votre expertise sur les règles à respecter dans l'optique de créer un cocktail « Signature ». Vous indiquez les modes de réalisation des cocktails novateurs ou remis au goût du jour dans de nombreux établissements.

### ➤ Votre rôle :

- 3.1-** Renseigner à partir du **DOCUMENT 3.a** le bon de commande du « Festivalier » en prévoyant une consommation moyenne de deux verres par personne. Justifier le choix de ce cocktail en listant ses avantages. **ANNEXE 3.a**
- 3.2-** Apporter votre expertise, à l'aide du **DOCUMENT 3.b**, sur les calculs d'implantation du buffet, des besoins en verreries, matériels et du nombre de serveurs et barmen à prévoir. **ANNEXE 3.b**
- 3.3-** Rédiger, en tenant compte des consignes du **DOCUMENT 3.c**, une carte réduite de boissons alternatives pour les consommations hors champagne, **ANNEXE 3.c**
- 3.4-** Énumérer six règles de confection en vigueur en France pour la création de recettes de cocktails. **ANNEXE 3.d**
- 3.5-** Compléter la fiche synthétique portant sur les modes de réalisation de cocktails. **ANNEXE 3.e**

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2020	Code : 20SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 6/30

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**Dossier 4**

**Législation**

➤ La situation :

Votre directeur de la restauration est en train de suivre une formation pour la délivrance du « permis d'exploitation ».

Il vérifie avec vous ses connaissances sur la législation et la réglementation.

➤ Votre rôle :

**4.1.** Identifier le groupe de chaque boisson et la licence nécessaire pour la servir **ANNEXE 4.a.**

**4.2.** Corriger ou non ses affirmations puis répondre à ses questions concernant la législation **ANNEXE 4.b.**

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

<b>DOCUMENT 1 a</b>	<b>Article de presse : un palace en Languedoc.</b>
---------------------	--

*Par Aline Martin, correspondante à Montpellier*

Le Palace de la plage ouvre en Languedoc, tel un ovni cinq étoiles atterrissant au royaume des raquettes de plage et des requins gonflables. L'ouverture avait en effet été évoquée dès 2012. Auréolé de ses cinq étoiles, c'est le 5<sup>ième</sup> établissement de ce groupe hôtelier.

Sis sur la plage, le majestueux bâtiment déploie son luxe face à la mer : 100 chambres et suites, spa, piscine extérieure chauffée, restaurant intérieur, restaurant de plage, jardin méditerranéen, le tout animé par une quarantaine de salariés. Le projet aurait coûté 30 millions d'euros.

Ce palace dispose aujourd'hui de 2 500 m<sup>2</sup> de sable répartis sur deux plages. Ce n'est qu'après avoir livré une longue bataille, que la commune lui attribue finalement la concession municipale. Coût : 150 000 euros par an...

Les sommes brassées par les stars parisiennes et leur prestigieux CV offrent un étonnant contraste avec la couleur locale. Car dans cette station balnéaire, on revendique depuis toujours une fréquentation familiale et populaire. Alors forcément, les clients du palace attirent la curiosité : déjeunant à la romaine sur des canapés immaculés tandis que quelques mètres plus loin, on casse-croûte sur des serviettes en éponge bariolées.

Face à l'étonnement des locaux qui ne comprennent pas le choix d'implantation, le maire plaide : « C'est une vraie plus-value pour la commune ».

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 1 b

Fiche technique de la cuvée « Palme d'Or »

## Millésime 2006 Palmes D'or Rosé - Profond et envoûtant

### LE MILLÉSIME 2006

2006 est l'un des trois plus grands millésimes de la décennie. Après un hiver froid et sec, le mois de juillet est sec et caniculaire. Les températures d'août sont anormalement basses, avec une humidité record. Revirement complet avec un beau mois de septembre qui offre des conditions très favorables à la maturation. Nos vigneron vendangent des raisins très mûrs. Les vinifications se déroulent sans encombre : avec un beau rapport sucre acidité, un bon potentiel d'alcool et une matière intéressante – toutes qualités propices à l'évolution. 2006 est un millésime puissant, tout en harmonie, remarquablement équilibré, avec de beaux volumes en bouche exprimant la maturité et une trame de fraîcheur soutenant les qualités aromatiques des vins.

### Composition

Alliant l'épice finement poivrée des pinots noirs de Bouzy et la fraise écrasée de ceux des Riceys, cette cuvée 100% pinot noir s'appuie sur la gourmandise du millésime 2006 pour développer toute sa sensualité. Un équilibre puissant et rare, pour cette cuvée au tirage très limité, qui en surprendra plus d'un.

### Élaboration

Viellissement minimum en cave de 8 ans - Élaboration en "Rosé de saignée".

### Dégustation

Le millésime 2006 en Palmes d'Or Rosé est un grand Champagne qui reflète le pinot noir à la perfection. Soutenu par l'intensité du millésime, mûr et riche, il déploie un esprit pulpeux et consistant dans une trame charpentée. Son élaboration en "rosé de saignée", où les peaux des raisins noirs colorent le vin, lui confère une belle complexité et une palette de saveurs ultra riche de fruits rouges.

À la dégustation, les notes de fruits mûrs, de fruits à noyau se mêlent à une pointe de sous-bois chaud et d'épices douces. Cette cuvée de prestige, subtile et sensuelle, signe l'équilibre idéal entre les puissants et épicés pinots noirs de Bouzy et ceux subtilement parfumés des Riceys.

Service : Servir à 10 - 12°C.

<https://www.nicolas-feuillatte.com/fr/millesime-2006-palmes-dor-rose>



BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2020	Code : 20SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 9/30

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**DOCUMENT 1 c**

**Mercuriale bar**

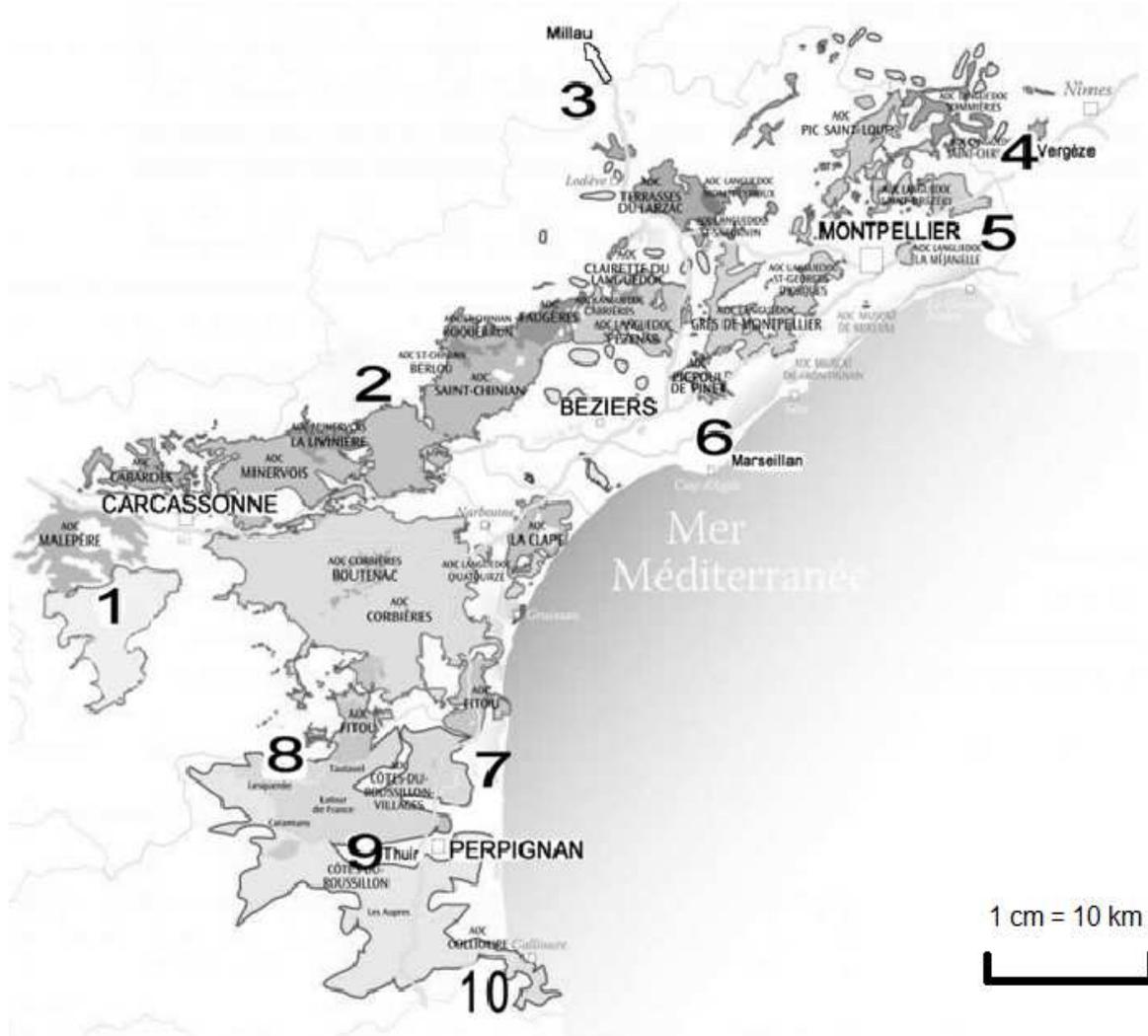
Mercuriale du Carnet des Cocktails Contemporains							
Apéritif à base d'alcool				Jus de fruits			
Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl	Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl
Angostura Bitter <b>44.70 °</b>	Gouttes ou traits		0,17	Citron jaune	100 cl	2,20	0,03
Peychaud's Bitter <b>35°</b>	14 cl	9,00	0,64	Citron jaune frais pressé	32 cl	3,10	0,10
Campari <b>25°</b>	100 cl	22,00	0,22	Citron vert	100 cl	2,20	0,03
Aperol <b>15°</b>	100 cl	15,50	0,16	Citron vert frais pressé	30 cl	5,26	0,17
Absinthe <b>45°</b>	70 cl	47,00	0,67	Citron vert	Pièce	0,53	0,53
Pastis de Marseille <b>45°</b>	100 cl	25,00	0,25	Orange	100 cl	2,00	0,02
Apéritif à Base de Vin				Orange fraîche pressée			
Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl	Jus maracuja	100 cl	3,00	0,03
Vermouth Italien <b>15°</b>	100 cl	8,50	0,09	Cranberry bio	100 cl	4,30	0,05
Vermouth Dry <b>18°</b>	100 cl	15,95	0,16	Tomate	100 cl	1,50	0,04
Noilly Prat <b>18°</b>	75 cl	12,50	0,17	Ananas	100 cl	2,00	0,02
Vermouth bianco <b>15°</b>	100 cl	8,50	0,09	Nectar de pêche	100 cl	2,50	0,03
Lillet Blanc <b>17°</b>	75 cl	14,00	0,19	Pamplemousse	100 cl	2,90	0,03
Vin de Liqueur				Pomme clair			
Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl	Framboise	100 cl	3,80	0,04
Porto rouge <b>19°</b>	75 cl	7,50	0,10	Sirops			
Pineau des Charentes blanc <b>18°</b>	75 cl	13,00	0,18	Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl
Liqueurs				Grenadine	100 cl	3,50	0,04
Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl	Sucre de canne	70 cl	3,00	0,05
Amaretto <b>28 °</b>	70 cl	24,50	0,35	Orgeat	100 cl	3,50	0,04
Liqueur de café Kahlua <b>20°</b>	70 cl	30,00	0,43	Sirop de vanille	70 cl	7,50	0,11
Baileys <b>17°</b>	70 cl	20,00	0,29	Mûre	100 cl	7,50	0,08
Grand Marnier Cordon rouge <b>40°</b>	70 cl	18,00	0,26	Cannelle	70 cl	7,80	0,12
Liqueur de mûre <b>15°</b>	70 cl	6,50	0,10	Fraise	100 cl	3,50	0,02
Crème cacao brun <b>25°</b>	70 cl	15,00	0,22	Châtaigne	70 cl	7,95	0,12
Cointreau <b>40°</b>	70 cl	18,00	0,26	Compléments			
Liqueur de Marasquin <b>25°</b>	70 cl	18,00	0,26	Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl
Chartreuse verte <b>55°</b>	70 cl	39,00	0,56	Soda (Perrier)	100 cl	1,00	0,01
Liqueur de fruit de la passion <b>17°</b>	70 cl	14,50	0,21	Limonade artisanale	100 cl	2,50	0,03
Apricot Brandy <b>25°</b>	70 cl	15,00	0,22	Tonic Schweppes	100 cl	2,00	0,02
Crème menthe blanche <b>31°</b>	70 cl	17,00	0,25	Ginger Ale	50 cl	3,00	0,06
Liqueur de pêche <b>25°</b>	70 cl	6,50	0,10	Ginger Beer	50 cl	3,25	0,07
Eaux-de-vie				Bière blanche <b>4.5 °</b>	25 cl	1,00	0,04
Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl	Champagne <b>12.5°</b>	75 cl	15,40	0,21
Ron Bacardi <b>37.5 °</b>	70 cl	18,00	0,26	Vin effervescent « Prosecco » <b>11.5°</b>	75 cl	10,00	0,14
Ron Cubain Havana <b>40°</b>	70 cl	20,00	0,29	Autres produits			
Rhum blanc agricole St James <b>40°</b>	70 cl	13,00	0,19	Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl
Rhum ambré agricole St James <b>45°</b>	70 cl	14,00	0,20	Tabasco	Gouttes ou traits		PM
Cachaça <b>40°</b>	70 cl	23,00	0,33	Sauce anglaise	Gouttes ou traits		PM
Téquila <b>37.5°</b>	70 cl	12,50	0,18	¼ de sucre morceau	Pièce		PM
Gin <b>37.5°</b>	70 cl	14,00	0,20	Spray Calvados	12,50 cl	14,00	PM
Vodka <b>40°</b>	70 cl	14,00	0,20	Blanc d'œuf	100 cl	3,50	0,04
Bourbon « Four Roses » <b>40°</b>	70 cl	21,50	0,31	Œuf extra frais	Pièce	0,33	0,33
Scotch whisky « J&B » <b>40°</b>	70 cl	20,00	0,29	Framboises / mûres	Pièce		PM
Rye whiskey « Jim Bean » <b>40°</b>	70 cl	21,00	0,30	Crème fraîche	20 cl	1,45	0,02
Cognac <b>40°</b>	70 cl	27,00	0,39	Crème de coco Caraïbos	42.5 cl	3,80	0,09
Calvados <b>40°</b>	70 cl	30,00	0,43				
<b>Rappels : - PM = Pour Mémoire</b>							
<b>- éléments de décoration : 10 % du coût matière HT</b>							

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2020	Code : 20SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 10/30

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2

Carte géographique des boissons



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 3 a

Fiche technique cocktail "le Festivalier"

## « Le Festivalier » 12°

*Remarque : Cocktail prémix pour service buffet*

**Sparkling** – Champagne

15 cl servi en **flûte à Champagne**

Mode de réalisation : **direct**

### Composition

35 ml de Purée d'Abricot

15 ml de Jus de Cranberries

15 ml de Liqueur de Framboise

15 ml de Liqueur Grand Marnier CR

70 ml de Champagne

### Décoration

Glaçon réalisé avec une infusion d'hibiscus et inclusion d'une baie de cranberry fraîche.

### Méthode de réalisation

#### Préparation :

La veille de la manifestation réaliser votre prémix selon le nombre de convives.

Mélanger la purée d'abricot, le jus de cranberries, la liqueur de framboise et le Grand Marnier.

Réserver au frais 12 à 20 heures.

Réalisez les glaçons « décoration » dans des bacs (1 sachet d'infusion et 1,5 litre d'eau de source pour 50 glaçons)

#### Service :

Dans une flûte rafraîchie, déposer un glaçon d'hibiscus et cranberry puis verser 8 cl de prémix, compléter de 7 cl de Champagne, remuer délicatement.

*Image : <https://www.atabula.com/2016/06/22/verre-eau-gout-couleur/>*



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT 3 b

### Données techniques d'organisation : buffet boissons

#### Données techniques d'organisation : buffet boissons

- 1 poste boissons de 6 mètres pour 50 personnes,
- 1 barman, 1 commis et 1 runner par poste boissons,
- 1 serveurs coté salle pour 40 personnes,
- 1 plongeur extra pour toute manifestation de plus de 100,
- 2 hôtes ou hôtesse extra pour buffet de plus de 100 personnes + 1 par tranche de 50 personnes,
- 2 cocktails par personne (ne pas prévoir de rotation verrerie),
- ¼ de la clientèle consommera un soft drink (à prévoir en plus),
- 1/8<sup>ème</sup> de la clientèle consommera un apéritif classique (old fashioned sur glace, à prévoir en plus),

(Ne pas tenir compte de la commande de flutes siglées Nicolas Feuillatte pour le service de la cuvée Palme d'or rosée)

## DOCUMENT 3 c

### Consignes concernant la rédaction de la carte

- La partie gauche est destinée à commercialiser le cocktail festivalier ainsi que le champagne de la Maison Nicolas Feuillatte cuvée « Palme d'Or Rosé » servi à la coupe.
- La partie droite est destinée aux 6 boissons sans alcool et 4 boissons alcoolisées que vous souhaitez proposer.
- Les boissons sans alcool sont commercialisées 8 € les boissons alcoolisées 15 €

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 1 a

## Identification des cuvées de champagne

Associer aux Maisons de Champagne mentionnées dans le tableau, leur cuvée prestige parmi celles proposées :

*Comtes de Champagne - Cristal - Grand Siècle - Grande Dame - Celebris - Dom Ruinart - Blanc Des Millénaires - Cuvée Des Caudalies - Cuvée RD - Palme d'Or - Clos Des Goisses - Dom Pérignon - Amour De Deutz - Femme de Champagne.*

Maison	Cuvée Prestige	Maison	Cuvée Prestige
Philipponnat		Roederer	
Veuve Clicquot Ponsardin		Moët et Chandon	
Gosset		Taittinger	
Duval Leroy		Laurent Perrier	
Nicolas Feuillatte	Ex : Palme d'Or		

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**ANNEXE 1 b**

**Fiche synthétique de la cuvée « Palme d'Or »**

**Barrer** les 8 erreurs de la fiche synthétique et **indiquer la correction** dans la case si besoin.

**Exemple :**

Famille :	Vin Effervescent Rosé et Doux	<b>Correction : Brut</b>
-----------	-------------------------------	--------------------------

**Annexe à compléter :**

Famille :	Vin Effervescent Rosé et Brut	Groupe de Boisson :	4
Cépages :	Pinot Noir Pinot Meunier Chardonnay	Communes d'origine des cépages	- Bouzy - Chouilly
Temps de vieillissement	6 ans	Étapes de confection	Vendanges Fermentations Assemblages + ajout de vins rouges  Ajout de la liqueur de tirage Mise sur lattes  Dégorgement Ajout de la liqueur de dosage
Type de Maison	Négociant Manipulant	Dosage en sucre	+ de 16 gr/l

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1 c

Fiche techniques cocktail 1

CATÉGORIE	NOM DU COCKTAIL :			
TYPE	INGREDIENTS	DOSE CL	PUHT/CL	TOTAL
MODE D'ÉLABORATION				
	Coût matières HT			
	Coût matières décoration (10% du coût matière HT)			
VERRERIE	Prix de vente HT HS (Coefficient multiplicateur 6)			
	ARGUMENTATION COMMERCIALE			
DÉCORATION				
				
% ALCOOL				
<b><u>Description commerciale :</u></b>				

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1 c

Fiche techniques cocktail 2

CATÉGORIE	NOM DU COCKTAIL :			
TYPE	INGREDIENTS	DOSE CL	PUHT/CL	TOTAL
MODE D'ÉLABORATION				
VERRERIE		Coût matières HT		
	Coût matières décoration (10% du coût matière HT)			
	Prix de vente HT HS (Coefficient multiplicateur 6)			
	ARGUMENTATION COMMERCIALE			
DÉCORATION				
				
% ALCOOL				
	<b>Description commerciale :</b>			

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1 c

Fiche techniques cocktail 3

CATÉGORIE	NOM DU COCKTAIL :			
TYPE	INGREDIENTS	DOSE CL	PUHT/CL	TOTAL
MODE D'ÉLABORATION				
VERRERIE		Coût matières HT		
	Coût matières décoration (10% du coût matière HT)			
	Prix de vente HT HS (Coefficient multiplicateur 6)			
	ARGUMENTATION COMMERCIALE			
DÉCORATION				
				
% ALCOOL				
	<b>Description commerciale :</b>			

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 1 d

### Les modes de communication

Lister 4 différents modes de communication que l'hôtel peut utiliser pour informer la clientèle sur sa programmation de soirées à thème.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## ANNEXE 1 e

### Les éléments de décoration et d'animation

Lister 4 éléments de décoration et 4 éléments d'animation qu'il est possible de mettre en œuvre pour la soirée « Festival ».

Éléments de décoration	Éléments d'animation
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**ANNEXE 2 a**

**Situation des appellations**

Compléter le tableau suivant à l'aide des appellations ci-dessous et de la carte géographique des boissons – **DOCUMENT 2**

*AOC Muscat de Rivesaltes – AOC Muscat de St Jean de Minervois – Perrier – Byrrh – Noilly Prat – AOC Muscat de Lunel – AOC Banyuls – AOC Maury – Pastis des Homs – AOC Limoux*

N°	Boisson (AOC ou marque)
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 2 b

## Différences entre VDN et VDL.

Préciser quelles sont les différences notables entre un VDN et un VDL Français tant au niveau de l'élaboration qu'au niveau fiscalité.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## ANNEXE 2 c

## Les apéritifs locaux.

Répondre aux questions suivantes :

1. Entourer le cépage qui n'est pas autorisé pour élaborer un VDN, dans la liste ci-dessous ?

Muscat – Grenache – Macabeu – Cabernet - Malvoisie

2. À quel personnage catalan doit-on le principe du mutage ?

.....

3. Quel nom portent les VDL locaux élaborés notamment dans la région de Béziers ?

.....

4. Quel est le nom générique donné à un moût de raisin muté avec une eau-de-vie ?

.....

5. Quelle mention porte un vieux VDN dont le goût particulier atteste qu'il n'a pas subi d'ouillage pendant son vieillissement ?

.....

6. Quel est le degré alcoolique minimum de commercialisation d'un VDN ?

.....

7. Quel est le degré alcoolique maximum de commercialisation d'un VDN ?

.....

8. Quelle mention porte un Rivesaltes élevé en milieu oxydatif et dont la robe est d'une teinte jaune orangé ?

.....

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2020	Code : 20SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 21/30

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 2 d

## Fiche synthétique : Byrrh

Byrrh est une marque française créé à \_\_\_\_\_, en 1866.

C'est un vin additionné de mistelle et aromatisé essentiellement au \_\_\_\_\_ mais aussi de café, cacao, camomille, sureau etc.

Ce sont deux frères : Pallade et Simon \_\_\_\_\_, drapiers ambulants, qui mettent la recette au point. Commercialisé (avec succès) en pharmacie, le produit est retiré par l'ordre des pharmaciens de Montpellier et doit être rebaptisé à la hâte.

Ce sont quelques coupons d'étoffes, référencés par des lettres, qui donneront le nom de la marque en 1873. Considéré comme « boisson hygiénique », il connaît un vif succès pour atteindre vers 1930 une notoriété mondiale malgré un nom qui évoque la bière dans les pays anglo-saxons !

Il devient la marque d'apéritif la plus consommée au monde.

Entre temps les entrepôts se sont dotés entre autres d'une gare, dessinée par Eiffel, puis en 1950, du plus grand foudre de chêne du monde, d'une capacité de 1 000 200 litres. Byrrh est alors une ville dans la ville, la marque à son propre hôpital, son stade ...

Au lendemain de la 2<sup>nd</sup> guerre mondiale concurrencée par les VDN qui bénéficient (toujours) d'énormes privilèges fiscaux et d'un Comité Interprofessionnel, Byrrh entame un lent et inexorable déclin.

En 1977 l'entreprise familiale est rachetée par la société Cusenier, elle appartient depuis lors au groupe \_\_\_\_\_.

Byrrh se décline aussi en Byrrh « \_\_\_\_\_ » 17° dont le vieillissement a été prolongé de 10 à 15 ans en fut de chêne.

Récemment c'est la cuvée Byrrh « \_\_\_\_\_ » 18° qui reprend la bouteille mais aussi la recette d'origine et qui profite de la mode « vintage »



<https://www.pernod-ricard.com/fr-fr/pernod/marques/nos-marques/byrrh/>

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2020	Code : 20SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 22/30

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 2 e

## Fiche synthétique : Noilly Prat

Noilly Prat est une marque française de \_\_\_\_\_ créé en 1813 par Joseph Noilly à \_\_\_\_\_.

Son élaboration essaie de reconstituer le goût du vin importé en bateau et exposé sur le pont au soleil et aux embruns. Deux cépages blancs issus de la région, le \_\_\_\_\_, et la \_\_\_\_\_, sont élevés séparément dans des foudres en chêne. Après huit mois, ils sont transvasés dans des fûts de chêne du Limousin et passent un an en plein air. Au bout de cette période les vins sont assemblés. On y ajoute alors des mistelles et des alcoolats de citrons et de framboises. Vient ensuite l'étape de la macération. Une vingtaine de plantes et d'herbes sont utilisées selon un dosage non divulgué par la marque.



Tous les jours, pendant 21 jours, on mélange manuellement avec un fouet ces macérations dans des foudres de forme ovale afin de mieux libérer les arômes.

Cette étape porte le nom de \_\_\_\_\_ (action de mélanger).

Considéré comme très sec, son utilisation en cocktail reste incontournable et il devient l'ingrédient indispensable pour réaliser le fameux \_\_\_\_\_ à travers le monde.

## ANNEXE 2 f

## Argumentaire commercial du cocktail « Bronx »

Rédiger un argumentaire commercial du cocktail « Bronx » qui se trouve sur votre carte de bar.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**ANNEXE 3 a**

**Bon de commande « Festivalier »**

Compléter le bon de commande pour réaliser le cocktail « Festivalier » pour 200 personnes.

- Considérer que chaque client consommera 2 cocktails.
- La commande réelle porte sur des bouteilles non entamées et donc entières !

Produits	Recette en cl	Quantité théorique à commander.	Conditionnement	Quantité réellement commandée	Prix d'achat H.T.	Coût total H.T.
Purée d'Abricot	3,5		100 cl		5,20	
Jus de Cranberries bio	1,5		100 cl		4,30	
Liqueur de Framboise	1,5		100 cl		12,70	
Liqueur Grand Marnier CR	1,5		100 cl		18,00	
Champagne Nicolas Feuillatte	7		75 cl		15,40	
Eau de source	3		150		0,90	
Baies de Cranberries			kg	2 kg	5,40	
Coût total de la commande						
Prix de revient d'1 cocktail						

Justifier pourquoi le choix du cocktail « festivalier » vous semble judicieux pour cette soirée.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**ANNEXE 3 b**

**Liste des besoins**

Renseigner en vous appuyant sur le **document 3.b** les fiches de prévision suivantes afin d'établir les plannings et embaucher du personnel en extra

### Fiche de prévision matériel – personnel :

<b>Date de La Manifestation :</b> 23 mai				Déjeuner		Diner		X
<b>Lieux :</b>		Restaurant	Piscine	Bar	Terrasse	X	Plage	
Type	Nombre de personnel			observation				
Hôte / hôtesse extra								
Vestiaire								
Maitre d'hôtel								
Chef de rang								
Commis de salle								
Barman								
Commis barman								
Runner								
Plongeur extra.								

Calculer la longueur de buffet à prévoir au minimum pour la soirée.  
(Faire apparaître vos calculs)

.....

.....

### Fiche de prévision matériel – verrerie :

<b>Date de La Manifestation :</b> 23 mai				Déjeuner		Diner		X
<b>Lieux :</b>		Restaurant	Piscine	Bar	Terrasse	X	Plage	
Type	Quantité		Type		Quantité			
Verre à cocktail			Verre Tumbler					
Verre INAO			Verre Old Fashioned					
Flute à Champagne			Verre Fantaisie					

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE 3 c**

**Carte réduite de boissons pour la soirée**

Rédiger la carte de bar pour la soirée, sur le document suivant, en tenant compte de la législation en vigueur.



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 3 d

## Règles de confection en vigueur

Énumérer six règles de confection en vigueur en France pour la création de recettes de cocktails.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## ANNEXE 3 e

## Modes de réalisation

Descriptif	Technique
Appelé également throwing, c'est une technique spéciale de préparation permettant d'obtenir un cocktail très aéré en limitant l'effet de dilution de la glace. Le passage d'une timbale à l'autre en agrandissant la distance permet de bien aérer le mélange.	
Cette technique utilise le même mouvement que le shake mais sans glace dans le shaker. Utilisée pour des cocktails mousseux comme ceux utilisant du jus d'ananas ou du blanc d'œuf	
Technique qui permet d'associer un corps gras avec un alcool, ce qui permet de développer davantage de saveurs, notamment salées. Il faut ensuite mettre le mélange au congélateur pour séparer le corps gras de la boisson.	
Technique qui consiste à précipiter avec de l'acidité par exemple un Milk Punch puis de le filtrer à l'aide d'une étamine pour le rendre cristallin.	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**ANNEXE 4 a**

**Groupes de boissons**

Identifier le groupe de chaque boisson et la licence nécessaire pour la servir dans le tableau ci-dessous.

Produit ou marque	Groupe				licence	
	1	3	4	5	3	4
Liqueur de Cassis						
Chablis						
Rhum agricole Clément « Canne bleue »						
IPA Lagunitas						
Byrrh						
Gin de Montpellier GM						
Pastis des Homs						
Louis XIII Rémy-Martin édition Black Pearl						
Banyuls Rimage Les Clos des Paulilles						
Chartreuse Verte V.E.P.						
JACK DANIEL'S Gold Medal 1913						
Palme d'or Rosé Nicolas Feuillatte						
Noilly Prat						
Campari						

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**ANNEXE 4 b**

**Législation**

Affirmations	VRAI ou FAUX	Si Faux : justification
Une facture n'est obligatoire qu'à partir de 25 €		
SACEM veut dire : Société Anonyme des chanteurs et éditeurs de Musique		
Dans le cadre de la revente du tabac je ne peux pas acheter plus de 20 kg de tabac par mois dans mon débit de rattachement.		
Un débit de boisson peut être tenu par toute personne quelle que soit sa nationalité		
C'est la fraction de 450 habitants qui est pris en compte pour calculer le nombre de débits de boissons qu'il est possible d'installer dans une commune.		
La grande licence de restaurant permet de vendre des boissons de tous les groupes à toute heure.		

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Affirmations	VRAI ou FAUX	Si Faux : justification
Un mineur de plus de 16 ans peut être reçu seul dans un débit de boisson de 4 <sup>ème</sup> catégorie.		
Je peux servir une boisson alcoolisée à un mineur de plus de 16 ans uniquement s'il est accompagné d'un majeur en ayant la charge ou la surveillance.		
Il est autorisé de fumer dans une terrasse couverte et dont aucune cloison ne la sépare de la salle intérieure.		
Dans le cadre des discothèques dont l'horaire de fermeture est maximum 7h, on doit arrêter de servir des boissons alcoolisées 3 h avant la fermeture.		