

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 <input type="text"/>
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 43 pages, numérotées de 1/43 à 43/43.

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 collègue » est autorisé.

Aucun document n'est autorisé.

SUJET

LE SUJET EST À RENDRE DANS SON INTÉGRALITÉ

BP BARMAN

ÉPREUVE E2 – TECHNOLOGIE

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 1 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Organisation du sujet

Dossiers		Documents		Annexes	
Dossier 1 : Recrutement et formation	p.4/43	Document 1 a : Fiche de poste assistant	p.7/43	Annexe 1 a : Profil de poste	p.22 à 23/43
		Document 1 b : CV N°1	p.8/43	Annexe 1 b : Annonce de recrutement.	p.24/43
		Document 1 c : CV N°2	p.9/43	Annexe 1 c : Choix des candidats à convoquer.	p.25/43
		Document 1 d : CV N°3	p.10/43	Annexe 1 d : Fiche cocktail « bar mobile ».	p.26/43
		Document 1 e : CV N°4	p.11/43	Annexe 1 e : Les droits d'auteur	p.27/43
		Document 1 f : Fiche de manifestation	p.12/43		
		Document 1 g : Descriptif technique et commercial bar mobile	p.13 à 15/43		
Dossier 2 : Organisation d'un service	p.5/43	Document 2 a : Extrait du catalogue fournisseur Produits	p.16/43	Annexe 2 a : Bon de commande produit	p.28/43
		Document 2 b : Ratios professionnels	p.17/43	Annexe 2 b : Prévision de personnel	p.29/43
		Document 2 c : Extrait du catalogue fournisseur Matériels	p.18,19/43	Annexe 2 c : Bon de commande matériel, verrerie, linge et consommables	p.30 à 32/43
Dossier 3 : Animation d'un point de vente	p.6/43	Document 3 a : Fiche projet évènementiel	p.20/43	Annexe 3 a : Facteurs d'ambiance	p.36/43
		Document 3 b : Mercuriale	p.21/43	Annexe 3 b : Outils de communication externes	p.37/43
				Annexe 3 c : Les liqueurs	p.38, 39/43
				Annexe 3 d : Proposer et valoriser un cocktail	p.40, 41/43
				Annexe 3 e : Les licences	p.42,43/43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



La tête dans les nuages est une agence marketing dynamique, créative, mobile et jeune qui propose des actions dans le secteur des vins & spiritueux.

Riche de profils expérimentés et orientés vers le client, notre agence s'engage à délivrer un service partout et toujours au plus près de vos préoccupations. Grâce à notre structure unique, nous nous engageons à être réactif, mobile et à vous livrer des recommandations pertinentes pour vos activations de marque.

Notre chartre : Animer, éduquer, créer, innover et surtout fédérer !

Vos besoins : coller aux réalités « marchés » et ainsi satisfaire pleinement vos attentes.

Nos métiers :

- Conseil : de la création de « drink strategies » au développement de programmes adaptés aux circuits de prescription afin d'ancrer vos marques au plus près de vos problématiques de marché.
- Évènementiel : de la logistique à la mise à disposition de bartenders qualifiés au service irréprochable pour vos activations de marque.
- Stylisme : de la réflexion artistique, au stylisme de drink pour des shooting photos ou vidéos créatifs.
- Éducation : du développement de contenus pédagogiques à la sensibilisation à l'univers cocktail et aux spiritueux.

Vous êtes recrutés au sein de l'agence en qualité d'expert dans le domaine du bar, votre analyse sera attendue sur les points suivants :

- Le recrutement et la formation
- La connaissance des produits
- L'animation d'un point de vente
- L'organisation de service
- La réglementation et la législation

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 3 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 :

Le recrutement et la formation

➤ La situation :

Votre première action au sein de l'agence est de recruter votre assistant et de le former. Personnel de terrain, il encadrera les équipes de barmen et serveurs, il sera le garant d'une prestation de qualité en votre absence.

○ Votre rôle :

1.1- Compléter le profil de poste responsable de bar « mobile » en **ANNEXE 1 a** en vous appuyant sur le profil de poste assistant expert bar **DOCUMENT 1 a**.

1.2- Rédiger une annonce destinée à la presse spécialisée afin de recruter un responsable de bar pour les prestations extérieures dont le profil répond entièrement à la charte de l'agence. Compléter l'**ANNEXE 1 b**.

1.3- Sélectionner le ou les candidats à convoquer pour un entretien de recrutement. En vous appuyant sur le **DOCUMENT 1 b, c, d, e**. Compléter l'**ANNEXE 1 c** en justifiant vos choix.

1.4- Former votre nouvel assistant à la création d'une fiche cocktail synthétique « bar mobile » facilitant les prestations des bartenders et leur relation à la clientèle. En vous basant sur la fiche manifestation **DOCUMENT 1 f** et le descriptif technique et commercial « bar mobile » **DOCUMENT 1 g**. Compléter l'**ANNEXE 1 d**.

1.5- Exposer à votre nouveau responsable de bar mobile, les organismes responsables de la redistribution équitable des droits d'auteurs lors de manifestations publiques en répondant aux questions de l'**ANNEXE 1 e**.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 4 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 : Organisation du service – Cocktails à base de whisky et mets

➤ La situation :

Le groupe Bacardi-Martini a passé commande pour une animation « Pairing Cocktails en kilt » afin de dynamiser ses marques. Cet événement se déroulera dans un salon de 100 m² au siège du groupe en région parisienne. Vous êtes responsable de l'organisation de cette manifestation. Vous devez prévoir les marchandises, matériel, linge, personnel nécessaire, l'implantation du mobilier et envisager les points de législation.

○ Votre rôle :

2.1- Identifier les marchandises nécessaires en complétant l'**ANNEXE 2 a**, en vous appuyant sur l'extrait du catalogue fournisseur **DOCUMENT 2 a**, de la fiche manifestation **DOCUMENT 1 f**. ainsi que du descriptif des bars mobiles **DOCUMENT 1 g**.

2.2- Prévoir le personnel nécessaire à la manifestation en complétant l'**ANNEXE 2 b**, en vous appuyant sur les ratios professionnels **DOCUMENT 2 b** et la fiche manifestation **DOCUMENT 1 f**.

2.3- Identifier et prévoir la verrerie, le linge, les consommables et le matériel de service en complétant l'**ANNEXE 2 c**, en vous appuyant sur l'extrait du catalogue fournisseur **DOCUMENT 2 c** et la fiche manifestation **DOCUMENT 1 f**.

2.4- Déterminer et implanter le mobilier nécessaire sur l'**ANNEXE 2 d**, en vous appuyant sur la fiche manifestation **DOCUMENT 1 f**.

2.5- Répondre aux questions du département marketing concernant les whiskies en complétant l'**ANNEXE 2 e**.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 5 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 :

Animation d'un point de vente

➤ La situation :

Le groupe Védrenne fait appel aux services de « la tête dans les nuages » afin de dynamiser et rajeunir l'image de ses liqueurs. Le département marketing souhaite créer un événement mobile sur le thème « Harry Potter » à destination des barmen.

○ Votre rôle :

3.1- Créer une ambiance en adéquation avec le thème proposé en complétant l'**ANNEXE 3 a**, en vous appuyant sur la fiche projet événementiel **DOCUMENT 3 a**.

3.2- Proposer (au minimum) trois outils de communication afin de faire connaître l'événement en complétant l'**ANNEXE 3 b**, vous tiendrez compte du public visé et proposerez des outils adaptés.

3.3- Compléter l'**ANNEXE 3 c** à l'aide de vos connaissances afin de clarifier le marché des liqueurs pour vos collègues du département marketing.

3.4- Proposer et valoriser un cocktail issu du carnet de cocktails contemporains en complétant l'**ANNEXE 3 d** en vous appuyant sur la mercuriale **DOCUMENT 3 b**.

3.5- Expliquer à l'équipe marketing l'intérêt des licences en complétant l'**ANNEXE 3 e** en vous appuyant sur le **DOCUMENT 3 a**.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 6 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 a

Fiche de poste – la tête dans les nuages

Poste : Assistant expert opérationnel Bar

Secteur : événementiel

Définition du poste

Secteur : Bar

Mission principale : Prévoir, mettre en place et animer une manifestation.

Relations hiérarchiques : Expert opérationnel bar (supérieur), Barmen et serveurs (subordonnés).

Activités du poste

Préparation des manifestations :

- Recrutement des équipes intérimaires en fonction du prévisionnel.
- Commande des produits, matériels, linge de service.

Manifestations :

- Réalisation de l'implantation du matériel
- Encadrement des équipes
- Réalisation des mises en place
- Animations et service (jonglerie de bar / réalisation de cocktails moléculaires seront des atouts)

Responsabilité :

Responsable du bon déroulement des manifestations « bar », il est le responsable sur site de la manifestation.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 7 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 b

SACHA TOMATIN

Bartender

PROFIL

Barman, Mixologie, Jonglerie

CONTACT

TÉLÉPHONE :
06 12 34 56 78

SITE WEB :
www.sachatouille.com

E-MAIL :
Sacha.touille@gmail.com

LOISIRS

Jonglerie de bar
Mixologie
VTT

FORMATION

Lycée Alberto Santos Dumont
2016-2017
Mention complémentaire employé Barman.

Lycée Alberto Santos Dumont
2013-2016
Baccalauréat professionnel service et commercialisation en
restauration.

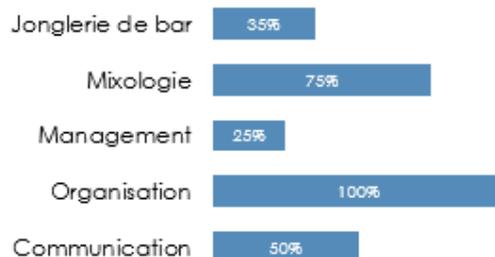
PARCOURS PROFESSIONNEL

Bar le syndicat - Barman
Depuis 2019
Mixologie, prise de commande, réalisation, encaissement.

Bar Hemingway Ritz - Barman
2018-2019
Prise de commande, réalisation, encaissement.

Bar Joséphine au Lutélia - Commis de bar
2017-2018
Mise en place, entretien des locaux, prise de commande.

COMPÉTENCES



BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 8 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 c

Adèle Kilbeggan

Barlady

1 rue de la distillerie
75009 Paris

06 12 34 56 78

Adele.kilbeggan
@gmail.com

OBJECTIF

Forte d'une expérience diversifiée dans le domaine du bar, je suis à la recherche de nouvelles opportunités permettant de développer mes compétences managériales.

ÉDUCATION

2009 – Mention complémentaire
employé Barman

2008 – BTS hôtellerie
restauration gestion et
marketing

2005 - Baccalauréat Scientifique

EXPÉRIENCE

2018 – *aujourd'hui*
Directrice de la restauration • Maison Souquet • Paris

2015 - 2018
Chef de Bar • Bar Maison Souquet • Paris

2012-2015
Chef de Bar • Melhor Bar - Sofitel • Lyon

2011-2012
First Barlady • The Savoy • Londres

2010-2011
Barlady • The Savoy • Londres

2009-2010
Barlady • Beaumont Hôtel • Londres

COMPÉTENCES - CLÉS

Mixologie
Création de carte
Management
Formation
Planification
Organisation

COMMUNICATION

Rénovation et mise en place d'une nouvelle carte du bar de la
Maison Souquet.

Embauche et formation de l'équipe du bar Maison Souquet.

LEADERSHIP

J'ai rapidement accédé à des postes d'encadrement, j'apprécie
accompagner une équipe vers un objectif.

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 9 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 d

JEAN TORMORE	Bartender Mixologiste Mixologie moléculaire
PROFIL	CONTACT
D'un naturel créatif, j'aime développer de nouvelles idées et concepts. Avenant et disposant d'un très bon relationnel, la satisfaction des clients est mon objectif principal. J'aime l'ordre et l'organisation dans le travail.	☎ 816-555-0146 ✉ Jean_tormore ✉ Jean.tormore@gmail.com 🌐 www.jeantormore.com
EXPÉRIENCE	COMPÉTENCES
Le Capian Hôtel Intercontinental 2018 À AUJOURD'HUI - MARSEILLE Bartender	<ul style="list-style-type: none">• Réalisation cocktails• Connaissances des produits• Hygiène et sécurité• Commercialisation• Mixologie• Mixologie moléculaire• Relationnel
Copperbay 2017-2018 - MARSEILLE Bartender	FORMATION
Le forum 2015-2017 - PARIS Bartender	DUT Technique de commercialisation 2013-2015 Marseille Baccalauréat Littéraire 2013 Paris

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 10 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 e

Mathilde Breaval

Expérience

2018 à aujourd'hui

Responsable de bar • Management • Fitz's Bar - Londres

2016–2018

Barlady • Création de carte • Joyeux Bordel - Londres

2015–2016

Barlady • Mixologie • Little Red Door - Paris

Mixologiste confirmée, je sais développer de nouvelles idées et concepts, j'aime planifier et encadrer le travail d'une équipe.

221B baker street
London EC1Y 8SY



07987654321



Mathilde.breaval@gmail.com



www.mathbreaval.com



Formation

CFA Médéric, Paris

- Mention complémentaire employé barman
- Baccalauréat professionnel commercialisation et service en restauration

Communication

Finaliste du concours Bacardi Legacy 2016

Compétences en leadership

Forte d'une expérience de 2 ans à un poste de management, j'aime accompagner mon équipe vers notre objectif.

Loisirs

Musique – Batterie (10 ans de pratique)

Sport – Judo (ceinture noire – 2^{ème} dan)

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 11 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 f

Fiche de manifestation – la tête dans les nuages

Numéro de manifestation : BM25102020

Date : Samedi 25 octobre 20N

Client : Bacardi-Martini

Type de manifestation : Animation Whisky Cocktails et mets

Type de public : influenceurs, journalistes, blogueurs

Nombre de convives : 50

Objectif de la manifestation : afin de dynamiser le portefeuille whiskies de la société Bacardi-Martini, création d'un évènement associant les cocktails à base de whiskies avec des mets, auprès d'un public d'influenceurs.

Lieu : Le Loft Caché, Salle de location au 13 Villa Riberolle, 75020 Paris.

Type de mise en place : mange-debout et bar mobile.

Décoration & costumes : **thème Ecosse** (département marketing).

Bar mobiles : 3

BM1 : ABERFELDY 12 ANS

BM2 : ROYAL BRACKLA 12 ANS

BM3 : AULTMORE 12 ANS

Production prévisionnelle : 50 cocktails par bar mobile

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 12 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 g

Descriptif technique et commercial « bar mobile »

BAR MOBILE N° 1 : ABERFELDY 12 ANS

Histoire

En 1898, au cœur des Highlands, en Écosse, sur des terres aux sources réputées pour leurs dépôts d'or, les fils de John Dewar fondent la distillerie d'Aberfeldy. Depuis, la pureté de l'eau de source de Pitilie Burn, alliée au savoir-faire de plusieurs générations de maîtres assembleurs, confère à ce Single malt, surnommé « The Golden Dram », toute sa richesse et sa qualité supérieure.

Caractéristiques

Couleur : Or intense.

Nez : Très céréalière, il libère des effluves fruités, pour terminer sur une pointe mielleuse.

Bouche : Une texture sirupeuse et plus puissante, révélant le malt, des notes de levure et de miel

Finale : Le produit dévoile enfin ses subtils parfums d'épices et d'agrumes asiatiques.

Cocktail :

The Golden DRAM

5 cl de whisky Aberfeldy 12 ans

0,5 cl de sirop de miel de bruyère

2 gouttes d'Angostura Bitters

2 gouttes d'Orange Bitters

2 Zeste d'orange

Réalisation

Déposer le sirop de miel, les amers et une demi-mesure de whisky dans un verre Double Rocks.

Ajouter des glaçons et remuer.

Tout en continuant à remuer, verser lentement le reste du whisky et ajouter d'autres glaçons.

Presser un zeste d'orange pour laisser s'exprimer les huiles essentielles, puis décorer avec le zeste restant.

Mets : Brochette de gambas marinées au miel et sésame, suprêmes d'orange.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 13 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 g

BAR MOBILE N° 2 : ROYAL BRACKLA 12 ANS

Histoire

Il y a plus de 200 ans, le capitaine William Fraser de Brackla bâtit sa distillerie sur le domaine champêtre de Cawdor, dans les Scottish Highlands. Il y cultiva une orge de grande qualité et profita de l'excellente eau de source du Cawdor Burn. En 1833, le roi Guillaume IV attribua à Brackla le titre « royal », distinction suprême pour un whisky littéralement « digne d'un roi ». Il est célèbre aussi par son processus de fabrication : une fermentation de 72 heures, la plus longue au monde.

Caractéristiques

Couleur : Jaune or.

Nez : Complexe et ouvert, offre des notes de fruits confits, épicées (safran, coriandre), puis devenant herbacé et légèrement terreux.

Bouche : Fraîche et élégante, des arômes de cacao et de coco, d'orge maltée et de fleurs blanches que complètent épices et fruits noirs.

Finale : Longue et duveteuse, tirant sur les agrumes, l'ananas et la pêche blanche. Le verre vide se part de senteurs de cannelle et de noix de muscade.

Cocktail :

Royal Blood

Ingrédients

5 cl de whisky Royal Brackla 12 ans

2,5 cl de Martini Riserva Speciale Rubino

0,5 cl de Cherry Herring

1 goutte de Chocolate Bitters

1 goutte de Orange Bitters

1 cerise Morello

Réalisation

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange rempli de glaçons.

Remuer avec une cuillère de bar afin de bien refroidir la préparation avant de la passer dans un verre coupette.

Garnir le cocktail d'une cerise Morello bien mûre.

Mets : frites de pains d'épice au chocolat et cerises confites.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 14 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 g

BAR MOBILE N° 3 : AULTMORE 12 ANS

Histoire

Plongée la plupart du temps dans les brumes de la mystérieuse région de la Foggie Moss, la distillerie d'Aultmore a été fondée en 1897 par Alexander Edward. Son whisky est très vite devenu l'un des douze single malts Top Class distingués par la Distillers Company Ltd. Cuvée longtemps tenue secrète, il fut souvent décrit comme le whisky le plus rare du Speyside.

Caractéristiques

Couleur : Or pâle

Nez : Les tourbières et les petits ruisseaux, les mousses humides et les plantes sauvages de la région transparaissent. Une fraîcheur surprenante, des notes herbacées et minérales.

Bouche : Des saveurs d'orange et de pommes, teintées par des parfums de sous-bois et d'aromates fraîches précèdent des notes plus maltées en fin de bouche.

Finale : Longue et riche, tirant sur les noix, la pomme et le malt.

FOGGY MOSS JULEP

Ingrédients

5 cl de whisky Aultmore 12 ans

1 cl de sirop d'orgeat

8 - 10 feuilles de menthe fraîche

2 traits de Chocolate Bitters

1 tige de menthe fraîche (garniture)

1 zeste de citron (garniture)

Réalisation

Dans une verre Julep, verser le whisky, le sirop d'orgeat, les feuilles de menthe et le chocolat bitters.

Remplir de glace pilée et remuer avec une cuillère de bar afin d'équilibrer la température de tous les ingrédients.

Ajouter de la glace pilée au sommet et garnir avec une tige de menthe fraîche et un zeste de citron.

Mets : mousse chocolat noir/amande caramélisée.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 15 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 2 a

Extrait du catalogue fournisseur Produits

On prendra en compte les informations suivantes dans les calculs de quantité à commander :

- 2 gouttes = 0,5 cl
- 2 traits = 1 cl
- 8 zestes / orange, une orange pèse environ 200 gr
- 6 zestes/ citron, un citron pèse environ 120 gr
- Une botte de menthe fraîche = 10 brins, sur un brin on compte 6 feuilles
- 1 bouteille d'eau pour 3 personnes
- On compte en moyenne 140 cerises par Kg

Extrait du catalogue Fournisseur

Produit	Conditionnement	Prix unitaire € HT
Aberfeldy 12 ans	70 cl	27.40
Angostura Bitters	20 cl	14.45
Aultmore 12 ans	70 cl	39.58
Cerise Morello	600 gr	4.68
Cherry Herring	70 cl	20.83
Chocolate Bitters	15 cl	9.62
Citron	1000 gr	1.60
Evian	100 cl	0.30
Feuilles de menthe fraîche	Botte	0.66
Martini Riserva Speciale Rubino	75 cl	15
Orange	1000 gr	1.30
Orange Bitters	10 cl	9.15
Perrier	100 cl	0.40
Royal Brackla 12 ans	70 cl	44.15
Sirop d'orgeat	100 cl	3.50
Sirop de miel de bruyère	100 cl	13.33

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 2 b

Ratios professionnels

On prendra en compte les informations suivantes dans les calculs du personnel à prévoir :

Un chef de rang pour 30 personnes (réaliser des cocktails)
Un barman pour 20 personnes (débarrasser les mange-debout)
Un Maître d'hôtel pour 100 personnes (coordonner chef de rang et barman)

Il est prévu trois postes d'envoi (bar mobile) pour la manifestation.
Vous serez présent pour coordonner l'événement.

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 17 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 2 c

Extrait du catalogue Fournisseur – Location Matériel

On prendra en compte les informations suivantes dans les calculs de quantité à commander :

- 1 kg de glaçon contient en moyenne 15 glaçons.
- Pour réaliser un cocktail on utilise en moyenne 4 glaçons (direct ou verre à mélange).
- Pour réaliser un cocktail sur glace pilée on utilise en moyenne 100 gr de glace pilée.
- Pour le calcul de la quantité utile, on prendra le besoin réel pondéré d'une marge de 5 %

Extrait du catalogue Fournisseur – Location Matériel

Matériel	Conditionnement	Prix unitaire € HT
Verrerie		
Chope à Pimm's 30 cl	Boîte de 6	3.10
Coupette à cocktail 21cl	Boîte de 6	2.10
Double verre à cocktail 25 cl	Boîte de 6	8.96
Flûte à champagne 25 cl	Casier de 36	10.45
Old Fashioned 25 cl	Boîte de 6	3.60
Shooter 7 cl	Boîte de 6	1.74
Timbale julep 35 cl	Boîte de 6	7.65
Timbale mule 40 cl	Boîte de 6	7.65
Tumbler 30 cl	Casier de 36	10.44
Verre à bière 35 cl	Casier de 36	16.20
Verre à cocktails 16 cl	Boîte de 6	5.94
Verre à dégustation 25 cl	Boîte de 6	2.70
Verre à VDN 7 cl	Boîte de 6	2.70
Verre Fantaisie 50 cl	Boîte de 6	3.10
Verre INAO 21 cl	Casier de 36	16.20
Verre Tiki 50 cl	Boîte de 6	6.75
Verre Toddy 20 cl	Boîte de 6	6.75

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 2 c

Extrait catalogue Fournisseur

Linge de service		
Liteau	Lot de 10	1.50
Tapis de bar	Lot de 5	2.00
Torchon	Lot de 10	1.00
Consommable		
Paille noire carton Ø 0,60 cm h 14 cm	250 pièces	4.30
Paille noire carton Ø 0,60 cm 20 cm	250 pièces	5.53
Pique à cocktail bois 10 cm	200 pièces	7.50
Sac de 10 kg de glaçons	1 pièces	11.00
Sac 5 kg glace pilée	1 pièces	5.00
Serviette cocktail noire ouate de cellulose 20x20 cm	50 pièces	1.30

Matériel de bar	En stock
Couteau d'office	15
Cuillère à mélange	15
Doseur 2/4 cl	15
Passoire	15
Pilon	15
Pince à décoration	15
Pince à glaçons	15
Planche à découper	15
Shaker Boston 90 cl	15
Shaker continental 90 cl	15
Verre à mélange 55 cl	15
Zesteur	15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3 a

Fiche de projet évènementiel

Manifestation mobile

Public cible : Barman

Type animation : Formation cocktail moléculaire

Fréquence : Une fois par semaine par ville ciblée

Lieux : A définir avec le client

Durée : Plusieurs semaines à définir avec le client

Thème/Ambiance : Harry Potter/magie/transformation



Romans fantastiques déclinés en films.

La série de sept romans raconte les aventures d'un jeune sorcier nommé Harry Potter et de ses amis Ron Weasley et Hermione Granger à l'école de sorcellerie Poudlard, dirigée par Albus Dumbledore. L'intrigue principale de la série met en scène le combat de Harry contre Lord Voldemort, un mage noir à la recherche de l'immortalité ayant autrefois assassiné les parents du garçon. À la tête de ses fidèles adeptes, les Mangemorts, Voldemort cherche depuis des décennies à acquérir le pouvoir absolu sur le monde des sorciers et des Moldus (les humains sans pouvoirs magiques).

Extrait de l'article Wikipédia « Harry Potter »

https://fr.wikipedia.org/wiki/Harry_Potter

Type d'évènement : Évènement privé où seront invités des Bartenders sélectionnés par le client (Védrenne) et des influenceurs / journalistes sélectionnés par la tête dans les nuages.

L'évènement est une **formation** pour Bartender afin de découvrir des techniques d'élaboration novatrices de type « moléculaire », dans une ambiance magique et fantastique.

Comment transformer ou bonifier des produits assemblés (mixologie) en rendant spectaculaire le résultat.

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 20 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3 b

Mercuriale de 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°	Gouttes ou traits		0,17	Citron jaune	100 cl	2,20	0,03
Peychaud's Bitter 35°	14 cl	9,00	0,64	Citron jaune frais pressé	32 cl	3,10	0,10
Campari 25°	100 cl	22,00	0,22	Citron vert	100 cl	2,20	0,03
Aperol 15°	100 cl	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°	100 cl	25,00	0,25	Orange	100 cl	2,00	0,02
Apéritif à Base de Vin				Orange fraîche pressée			
				Orange fraîche pressée	36 cl	1,36	0,04
Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl	Jus maracuja	Quantité	Prix Bt	Prix cl
Vermouth Italien 15°	100 cl	8,50	0,09	Cranberry bio	100 cl	4,30	0,05
Vermouth Dry 18°	100 cl	15,95	0,16	Tomate	100 cl	1,50	0,04
Noilly Prat 18°	75 cl	12,50	0,17	Ananas	100 cl	2,00	0,02
Vermouth bianco 15°	100 cl	8,50	0,09	Nectar de pêche	100 cl	2,50	0,03
Lillet Blanc 17°	75 cl	14,00	0,19	Pamplemousse	100 cl	2,90	0,03
Vin de Liqueur				Pomme clair			
				Pomme clair	100 cl	2,50	0,03
Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl	Framboise			
Porto rouge 19°	75 cl	7,50	0,10	Framboise	100 cl	3,80	0,04
Pineau des Charentes blanc 18°	75 cl	13,00	0,18	Sirops			
Liqueurs				Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl
				Grenadine	100 cl	3,50	0,04
Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl	Sucre de canne			
Amaretto 28°	70 cl	24,50	0,35	Sucre de canne	70 cl	3,00	0,05
Liqueur de café Kahlua 20°	70 cl	30,00	0,43	Orgeat	100 cl	3,50	0,04
Baileys 17°	70 cl	20,00	0,29	Sirop de vanille	70 cl	7,50	0,11
Grand Marnier Cordon rouge 40°	70 cl	18,00	0,26	Mûre	100 cl	7,50	0,08
Liqueur de mûre 15°	70 cl	6,50	0,10	Cannelle	70 cl	7,80	0,12
Crème cacao brun 25°	70 cl	15,00	0,22	Fraise	100 cl	3,50	0,02
Cointreau 40°	70 cl	18,00	0,26	Châtaigne	70 cl	7,95	0,12
Liqueur de Marasquin 25°				Compléments			
				Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl
Chartreuse verte 55°	70 cl	39,00	0,56	Soda (Perrier)	100 cl	1,00	0,01
Liqueur de fruit de la passion 17°	70 cl	14,50	0,21	Limonade artisanale	100 cl	2,50	0,03
Apricot Brandy 25°	70 cl	15,00	0,22	Tonic Schweppes	100 cl	2,00	0,02
Crème menthe blanche 31°	70 cl	17,00	0,25	Ginger Ale	50 cl	3,00	0,06
Liqueur de pêche 25°	70 cl	6,50	0,10	Ginger Beer	50 cl	3,25	0,07
Eaux-de-vie				Bière blanche 4.5°			
				Bière blanche 4.5°	25 cl	1,00	0,04
Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl	Champagne 12.5°			
Ron Bacardi 37.5°	70 cl	18,00	0,26	Champagne 12.5°	75 cl	15,40	0,21
Ron Cubain Havana 40°	70 cl	20,00	0,29	Vin effervescent			
Rhum blanc agricole St James 40°	70 cl	13,00	0,19	« Prosecco » 11.5°	75 cl	10,00	0,14
Rhum ambré agricole St James 45°	70 cl	14,00	0,20	Autres produits			
Cachaça 40°				Produits	Quantité	Prix Bt	Prix cl
				Tabasco	Gouttes ou traits		PM
Téquila 37.5°	70 cl	12,50	0,18	Sauce anglaise	Gouttes ou traits		PM
Gin 37.5°	70 cl	14,00	0,20	¼ de sucre morceau	Pièce		PM
Vodka 40°	70 cl	14,00	0,20	Spray Calvados	12,50 cl	14,00	PM
Bourbon « Four Roses » 40°	70 cl	21,50	0,31	Blanc d'œuf	100 cl	3,50	0,04
Scotch whisky « J&B » 40°	70 cl	20,00	0,29	Œuf extra frais	Pièce	0,33	0,33
Rye whiskey « Jim Bean » 40°	70 cl	21,00	0,30	Framboises / mûres	Pièce		PM
Cognac 40°	70 cl	27,00	0,39	Crème fraîche	20 cl	1,45	0,02
Calvados 40°	70 cl	30,00	0,43	Crème de coco Caraïbos	42.5 cl	3,80	0,09
Rappels : - PM = Pour Mémoire							
- éléments de décoration : 10 % du coût matière HT							

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 21 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 a

Profil de poste – la tête dans les nuages

Poste : responsable de bar « mobile »

Secteur : événementiel

Mission Principale :

En respectant le cahier des charges, il recrute et encadre une équipe, commande le matériel, produits et linge, nécessaires à la prestation.

Il met en place, organise et anime la prestation. Il s'adapte à chaque lieu en fonction des contraintes.

Savoir-être :

- *Ex : Savoir traiter en direct avec diplomatie tout événement indésirable.*

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

Savoir-faire :

- Respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité.
- Appliquer les réglementations en vigueur sur la consommation d'alcool avec diplomatie.
- Faire preuve de créativité, de mémoire visuelle.
- Organiser la répartition des tâches entre les membres du personnel.
- Organiser son poste de travail pour assurer la fluidité du service.
- Utiliser des ressources organoleptiques (odorat, goût).
- Réaliser des cocktails en utilisant des techniques d'animation novatrices : Jonglerie de bar et/ou cocktails moléculaires.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Aptitude relationnelle :

- Exemple : Être en écoute avec son équipe.

-
.....
.....

-
.....
.....

-
.....
.....

Maîtrise technique :

- Ex : Réalisation de cocktails moléculaires : glace carbonique, pistolet à fumée, sphérification.

-
.....
.....

-
.....
.....

Mobilité : France, déplacement à la semaine possible

Langue maîtrisée : Français, Anglais

Logiciel : Word, Excel

Diplôme :

-
.....
.....

-
.....
.....

Rémunération possible :

2000 à 2500 € brut

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 23 / 43

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 c

Choix des candidats à convoquer

Candidat	Point positif	Point négatif	À convoquer (oui/non)
Sacha Tomatin	-	-	-
Adèle Kilbeggan	-	-	-
Jean Tormore	-	-	-
Mathilde Breaval	-	-	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 d	Fiche cocktail synthétique
-------------------	-----------------------------------

Créer cette fiche à destination des bartenders qui occuperont le poste au bar numéro 1. Le personnel doit être capable de réaliser le cocktail et d'argumenter (présenter le cocktail aux clients et expliquer l'accord cocktail et mets).

Fiche 1 : BAR MOBILE N°1 : Aberfeldy 12 ans

Catégorie	Nom du cocktail : Golden DRAM	
	Ingrédients	DOSE CL
Type		
Mode d'Élaboration		
Verrerie		
	ARGUMENTATION COMMERCIALE Accord cocktail - mets	
Décoration	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 e

Les droits d'auteur

1. Donnez la signification du sigle SACEM :

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

2. Qui est rémunéré avec la redevance SACEM :

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

3. Lors de la manifestation BM 25102020, il est prévu deux animations : la diffusion de musique écossaise traditionnelle ainsi qu'une intervention d'un joueur de cornemuse. Quelle démarche adopterez-vous dans ce contexte ? (Justifier votre réponse)

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 a

Bon de commande produit

Complétez le tableau suivant :

Les liquides seront exprimés en centilitre

Les solides seront exprimés en gramme

Produits	Recette	Quantité utile pour 50	Conditionnement	Quantité commandée	Prix d'achat unitaire €	Coût total €
Aberfeldy 12 ans						
Angostura Bitters						
Aultmore 12 ans						
Cerise Morello						
Cherry Herring						
Chocolate Bitters						
Citron						
Évian						
Feuilles de menthe fraîche						
Martini Riserva Speciale Rubino						
Orange						
Orange Bitters						
Perrier						
Royal Brackla 12 ans						
Sirop d'orgeat						
Sirop de miel de bruyère						

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 b

Prévisionnel du personnel

Complétez le tableau suivant en fonction des besoins en personnel pour la manifestation BM25102020.

Type de personnel	Ratio professionnel	Besoin	À commander

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 c

**Bon de commande verrerie, linge et consommables Manifestation
BM25102020**

1. Identifier la verrerie proposée par votre fournisseur.

	
Appellation :	Appellation :
	
Appellation :	Appellation :
	
Appellation :	Appellation :
	
Appellation :	Appellation :
	
Appellation :	Appellation :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 c

Bon de commande verrerie, linge, consommable

2. À l'aide de l'extrait du catalogue fournisseur compléter le bon de commande en fonction des besoins.

Bon de commande verrerie, linge, consommable

Bon de commande : N° BM25102020

Location TVM

Date de livraison :

Lieu de livraison :

Verrerie	Conditionnement	Quantité utile de verres	Quantité commandée (boite/casier)	Prix de location unitaire €	Coût total €
Linge de service	Conditionnement	Quantité utile	Quantité commandée	Prix de location unitaire €	Coût total €
Consommable	Conditionnement	Quantité utile	Quantité commandée	Prix de location unitaire €	Coût total €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 c

Bon de commande verrerie, linge, consommable

3. À l'aide de la fiche de stock « matériel de bar », vous prévoyez le déstockage du matériel nécessaire pour la manifestation :

Matériel	En stock	Sortie le 25 octobre N	En stock le 25 octobre N

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 d

Implantation

1. Déterminer le mobilier à implanter pour cet évènement, en vous appuyant sur la fiche manifestation :

.....

.....

.....

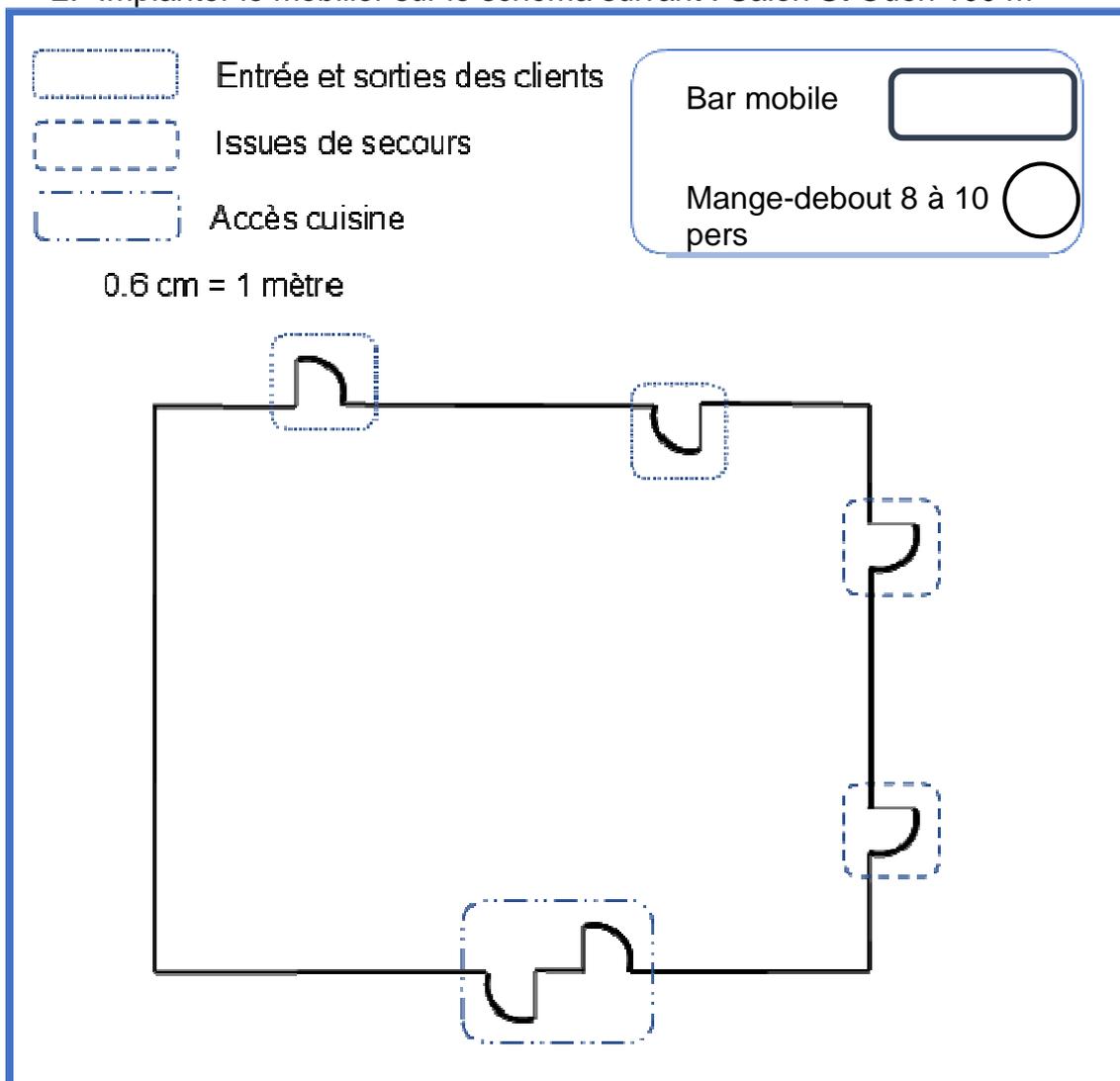
.....

.....

.....

.....

2. Implanter le mobilier sur le schéma suivant : Salon St Ouen 100 m²



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 e

Les whiskies

Le département marketing veut développer un contenu pédagogique autour des whiskies, vos collègues font appel à vos connaissances.

1. Lister les principales étapes d'élaboration d'un single malt Scotch Whisky :

-
-
-
-
-

2. Définir les appellations concernant les whiskies suivants :

Appellation	Définition
Blended whisky	
Irish Whiskey	
Blended malt	
Single cask	
Single Malt	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Straight bourbon	
Straight Rye	
Straight Tennessee	

3. Citer une marque de whisky par zone de production dans le tableau suivant :

Zone de production	Marque commerciale
France	
Irlande	
Canada	
Ecosse, Speyside	
Ecosse, Highlands	
Ecosse, Lowlands	
Ecosse, Islay	
Japon	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 a

Facteurs d'ambiance

Répondez aux questions du département marketing afin de créer une ambiance en adéquation avec le thème proposé.

1. Le projet est de créer un bar mobile de type « cocktail truck » afin de pouvoir déplacer le concept dans plusieurs villes. Citer les contraintes d'aménagement à prendre à compte dans le véhicule pour correspondre au mieux au projet.

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

2. Proposez 3 éléments de décoration afin de créer une ambiance « Harry Potter ».

-
-
-

3. Proposez une technique de création de cocktails moléculaires pour animer cet évènement.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 b

Outils de communication externe

1	
2	
3	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 c

Les liqueurs

Complétez le tableau suivant en précisant la composition de la liqueur et sa provenance.

Liqueur	Composition	Provenance
Advokaat		
Amaretto		
Anisette		
Apricot Brandy		
Ashanti Gold		
Baileys Original Irish Cream		
Bénédictine DOM		
Chambord		
Chartreuse verte		
Cherry Heering		
Cointreau		
Curaçao		
Drambuie		
Fernet-Branca		
Galliano		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 c	Les liqueurs
-------------------	---------------------

Get		
Grand Marnier		
Izarra		
Jägermeister		
Kahlua		
Malibu		
Midori		
Pisang Ambon		
Sambuca		
Southern Comfort		
Verveine du Velay		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 d

Répondez aux questions du département marketing afin de sélectionner un cocktail classique à mettre en avant durant l'évènement.

1. Existe-t-il un cocktail dans le carnet des cocktails contemporains contenant du curaçao bleu ?

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

2. Le Curaçao bleu peut-il facilement remplacer un autre produit utilisé dans le carnet des cocktails contemporains ?

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

3. Proposer un cocktail du carnet des cocktails contemporains dans lequel on pourrait remplacer un ingrédient par le curaçao bleu et qui aurait une belle couleur bleue.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 d

4. Valoriser la fiche technique de ce cocktail à l'aide de la mercuriale en DOCUMENT 2 b, la bouteille de curaçao bleu Védrenne 25° est de 70 cl, son prix HT est de 12,92€.

CATÉGORIE	NOM DU COCKTAIL :			
	COMPOSITION	DOSE CL	PUHT	TOTAL
TYPE				
MODE D'ÉLABORATION				
VERRERIE				
DÉCORATION				
	Coût matières HT			
	Coût matières décoration (10% du coût matière)			
	Prix de vente HT HS (Coefficient multiplicateur 5)			
DEGRÉ	ANALYSE SENSORIELLE			
				
				
				
	<u>Description commerciale :</u>			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 e

Les licences

Le département marketing s'interroge sur la faisabilité légale du projet et fait appel à vos connaissances.

1. Dans le cadre de notre projet, doit-on faire une demande d'autorisation liée à l'utilisation de l'alcool ? justifier la réponse.

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

2. Une licence particulière est-elle nécessaire si cet événement s'organise dans un débit de boissons ouvert au public ? Préciser votre réponse.

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

3. Si nous souhaitons mettre en place cet événement dans un restaurant et qu'il soit ouvert au public, une grande licence restaurant suffit-elle ? Préciser votre réponse.

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

4. Compléter les tableaux de synthèse ci-dessous afin d'informer le département marketing sur les groupes de boissons et les licences.

Groupe	Boissons
Groupe 1	
Groupe 3	
Groupe 4	
Groupe 5	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Licences	Boissons autorisées à la vente
.....	
Les boissons peuvent être servies dans ces débits de boissons sans prestations annexes (nourriture). Ces deux licences permettent de vendre les boissons sur place et à emporter.	
.....	Groupe 1 et 3
.....	Groupe 1, 3, 4 et 5
.....	
Ces licences limitent le service des boissons en accompagnement d'un repas. Elles permettent aussi de vendre à emporter les boissons proposées.	
.....	Groupe 1 et 3
.....	Groupe 1, 3, 4 et 5
.....	
Pour ces licences, seule la vente à emporter est permise.	
.....	Groupe 1 et 3
.....	Groupe 1, 3, 4 et 5