

<b>DANS CE CADRE</b>	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)		
<b>NE RIEN ÉCRIRE</b>	Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	Appréciation du correcteur		
	<input type="text"/>		

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

Ce sujet comporte 26 pages, numérotées de 1/26 à 26/26.  
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.

LE SUJET EST À RENDRE DANS SON INTÉGRALITÉ

SUJET

BP BARMAN

ÉPREUVE E2 – TECHNOLOGIE

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2022</b>	<b>Code : 22SP-BP BA U20 1</b>	<b>SUJET</b>
<b>ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)</b>	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coef. : 4</b>	<b>Page 1/26</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Organisation du sujet

Dossiers		Documents		Annexes	
Dossier 1 : L'organisation du service	p.4			Annexe 1 a : L'implantation du « Rooftop » Annexe 1 b : Mobilier - équipement Annexe 1 c : Schéma d'implantation du « Rooftop » Annexe 1 d : Fiche de poste « Extra Barman » Annexe 1 e : Guide d'entretien d'embauche	p.9 p.10 p.11 p.12 p.13
Dossier 2 : L'animation d'un point de vente	p.5	Document 1 a : Mercuriale Bar	p.8	Annexe 2 a : Document de synthèse – conception d'un support Annexe 2 b : Règles législatives d'un support de vente Annexe 2 c : Cocktail création Annexe 2 d : Fiche technique Annexe 2 e : Fiche technique Annexe 2 f : Fiche technique	p.14 p.15 p.16 p.17 p.18 p.19
Dossier 3 : La connaissance des produits	p.6			Annexe 3 a : Fiche synthétique Annexe 3 b : Questionnaire produit du bar Annexe 3 c : Argumentaire commercial « Scotch Sour » (recette avec blanc d'œuf)	p.20 p.21 à 24 p.25
Dossier 4 : La réglementation - Législation	p.7			ANNEXE 4 a : Les boissons non alcoolisées ANNEXE 4 b : Législation	p.26 p.26

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



Source : [www.timeout.fr](http://www.timeout.fr)

Aux abords de la plus belle avenue du monde, La Maison Parisienne est un lieu en retrait des événements et du tumulte de la capitale. C'est un établissement où les fauteuils, les banquettes de velours et cheminées de marbre évoquent la quiétude et l'élégance. La Maison Parisienne offre à ses hôtes de nombreuses prestations très raffinées ainsi qu'un sublime et discret « rooftop ».

*Rooftop : toit terrasse, terrasse panoramique*

Vous officiez en qualité de chef barman de ce prestigieux palace parisien chaleureux et cosy, aux tentures de velours rouge et pointes d'or. Votre clientèle peut y apprécier des cocktails ou grignoter une salade sur le pouce. Idéal pour les déjeuners professionnels ou les rendez-vous d'affaires l'après-midi.

En vue des nombreux événements parisiens à venir, votre directeur de la restauration vous sollicite pour bénéficier de votre expertise concernant « La Fashion Week », événement international de sept jours autour de la mode.

Votre expertise portera sur les points suivants :

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

<b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>	<b>Session 2022</b>	<b>Code : 22SP-BP BA U20 1</b>	<b>SUJET</b>
<b>ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)</b>	<b>Durée : 4 h</b>	<b>Coef. : 4</b>	<b>Page 3/26</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOSSIER 1

## L'organisation du service

### ➤ La situation :

Pour la période de la « Fashion Week » vous souhaitez exploiter le « rooftop » permettant d'accueillir 50 convives. Pour cette ouverture vous devez procéder au recrutement de deux barmen pour la période.

Vous devez :

- Réaliser l'implantation de l'espace en vue de la manifestation.
- Proposer une fiche de poste pour le recrutement des deux extras « Barman ».

### ➤ Votre rôle :

1.1- Apporter votre expertise sur les calculs d'implantation de la salle (rooftop). ANNEXE 1 a.

1.2- Lister l'ensemble du mobilier et des équipements nécessaires à l'aménagement de cet espace. ANNEXE 1 b.

1.3- Citer deux avantages et deux inconvénients pour chacune des 3 propositions d'agencement de votre directeur de restauration. ANNEXE 1 c.

1.4- Concevoir la fiche de poste « extra barman ». ANNEXE 1 d.

1.5- Rédiger un « guide de procédure d'embauche » qui vous permettra d'organiser la sélection des candidats. ANNEXE 1 e.

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2022	Code : 22SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 4/26

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOSSIER 2

## L'animation d'un point de vente

### ➤ La situation :

Dans le cadre de cet évènement vous décidez de créer une carte de cocktails qui sera proposée au sein de votre « rooftop ».

### ➤ Votre rôle :

2.1- Rédiger un document de synthèse précisant les différents paramètres à prendre en considération dans le choix du support de vente (dimensions, matériau...). ANNEXE 2 a.

2.2- Lister les contraintes réglementaires auxquelles doit répondre votre support ANNEXE 2 b.

2.3- Proposer 3 cocktails création alcoolisés à partir du panier donné et en lien avec le thème. ANNEXE 2 c.

2.4- Proposer trois cocktails classiques contenant de la liqueur « Grand Marnier » issus du carnet des cocktails contemporains. Renseigner, à l'aide de la mercuriale. DOCUMENT 1 a. ANNEXES 2 d, 2 e, 2 f.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2022	Code : 22SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 5/26

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOSSIER 3

## La connaissance des produits

### ➤ La situation :

Parmi votre offre de spiritueux, le whisky sera à l'honneur dans votre bar durant la « Fashion week ».

Vous tenez à vous assurer de la connaissance des produits de vos employés de bar.  
Pour cela vous créez différents exercices et leurs corrigés afin de tester leurs connaissances.

### ➤ Votre rôle :

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

3.1- Compléter la fiche synthétique sur Scotch whisky. ANNEXE 3 a.

3.2- Répondre aux questions sur les produits du bar. ANNEXE 3 b.

3.3- Réaliser un argumentaire commercial du cocktail « Scotch Sour » réalisé avec blanc d'œuf. ANNEXE 3 c.

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOSSIER 4

## La réglementation - législation

### ➤ La situation :

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.

### ➤ Votre rôle :

4.1- Indiquer pour chaque marque commerciale la famille de BRSA correspondante.  
ANNEXE 4 a.

4.2- Que signifient les sigles suivants ANNEXE 4 a :

- DDM ?
- SACEM ?

4.3- Cocher la case correspondante au groupe de boissons de chaque produit proposé.  
ANNEXE 4 b.

4.4- Identifier les conditions de revente de tabac en débit de boissons. ANNEXE 4 b.

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Document 1 a      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	36 cl	1,36	0,04
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	100 cl	2,50	0,03
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	Sirup 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 <b>BARMAN</b>	Session 2022	Code : 22SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE    (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 8/26

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Annexe 1 a L'implantation du « Rooftop »

### Données techniques d'implantation

#### Ratio de base, restauration

Type de Restauration	Ratio d'occupation
Restauration sociale	1 m <sup>2</sup> par couvert
Restauration commerciale, confort spartiate	1.1 m <sup>2</sup> par couvert
Bon confort	1.20 m <sup>2</sup> par couvert
Brasserie	1.30 m <sup>2</sup> par couvert
Classique, gastronomique	1.60 m <sup>2</sup> par couvert

#### Ratio de base, buffet

Type de confort	Ratio d'occupation
Buffet seul et client debout	
Minimum	0.80 m <sup>2</sup> par client
Bon confort	0.90 m <sup>2</sup> par client
Grand confort	1.10 m <sup>2</sup> par client
Buffet seul et client assis	
Buffet + client assis	1.80 m <sup>2</sup> par client

1. Citer quatre éléments qui sont pris en compte pour déterminer ces ratios d'occupation au sol par client.

-  
-  
-  
-

2. Calculer la surface au sol utile pour votre « Rooftop » afin d'accueillir 50 convives. (Faire apparaître vos calculs)

.....  
.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Annexe 1 b Mobilier - équipement

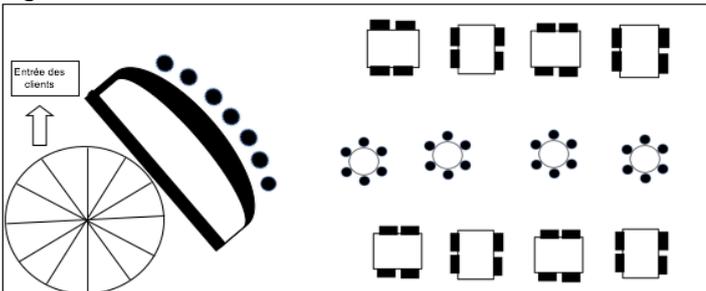
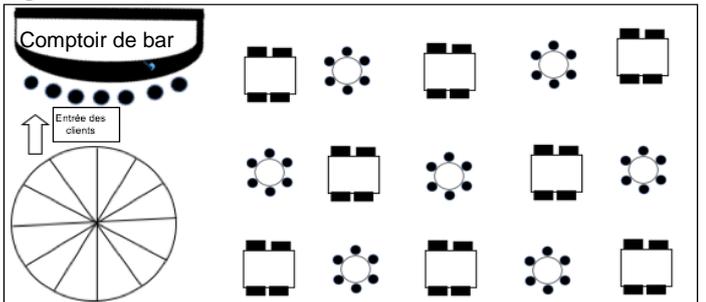
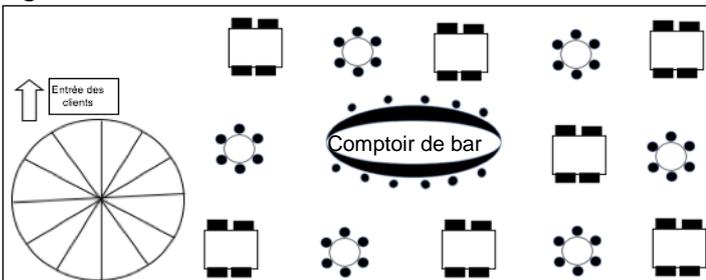
1. Lister l'ensemble du mobilier et des équipements (hors petit matériel) nécessaires à l'aménagement de cet espace.

Mobilier	Équipements
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4.
5.	5.
6.	6.

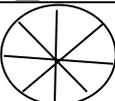
# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Annexe 1 c | Schéma d'implantation du « Rooftop »

1. Votre directeur de la restauration vous propose 3 agencements de votre « Rooftop » possible. Citer deux avantages et deux inconvénients pour chacun des agencements.

<p><b>Agencement 1</b></p> 	<p>Avantages :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>-</li> </ul> <p>Inconvénients :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>-</li> </ul>
<p><b>Agencement 2</b></p> 	<p>Avantages :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>-</li> </ul> <p>Inconvénients :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>-</li> </ul>
<p><b>Agencement 3</b></p> 	<p>Avantages :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>-</li> </ul> <p>Inconvénients :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>-</li> </ul>

Légende :

	Entrée de la clientèle
	Cage d'escalier – accès des clients

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Annexe 1 d** | **Fiche de poste « Extra Barman »**

**Fiche de poste**

***Autorité hiérarchique :***

***Relation fonctionnelle :***

***Missions principales :***

***Tâches principales :***

***Tenue professionnelle :***

***Responsabilités générales (Faites ressortir au minimum 6 items) :***

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Annexe 1 e Guide de procédure d'embauche

En amont d'un entretien	- - - - -
Le jour d'un entretien	- - - - -
Après un entretien	- - - - -

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Annexe 2 a**

**Document de synthèse – Paramètres à prendre en compte dans le choix support**

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

<b>Annexe 2 b</b>	<b>Contraintes réglementaires</b>
-------------------	-----------------------------------

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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Annexe 2 c Cocktail création

### Composition du panier :

- Gin	- Crème de cassis	- Gingembre	- Sirop de gingembre
- Whiskies	- Liqueur de mûre	- Basilic	- Sirop de grenadine
- Vermouth Dry	- Liqueur de fleur de sureau	- Mûres fraîches	- Sirop d'orgeat
- Campari	- Liqueur de piment	- Sucre roux	- Sirop de vanille
- Pineau des Charentes	- Purée de passion	- Citron jaune	- Nectar de poire
		- Citron vert	- Jus de pomme bio
		- Orange	- Nectar de fraise
		- Concombre	- Soda
		- Blanc d'œuf	- Tonic
			- Limonade

Nom de la création n°1 :

Nom de la création n°2 :

Nom de la création n°3 :

Recette en cl :

Recette en cl :

Recette en cl :

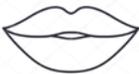
Justifier votre choix :

Justifier votre choix :

Justifier votre choix :

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 d    Fiche Technique

CATÉGORIE	NOM DU COCKTAIL :			
	<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>DOSE CL</b>	<b>PUHT/CL</b>	<b>TOTAL</b>
<b>TYPE</b>				
<b>MODE D'ÉLABORATION</b>				
	<b>Coût matières HT</b>			
	<b>Coût matières décoration (10% du coût matière HT)</b>			
<b>VERRERIE</b>	<b>Prix de vente HT HS (Coefficient multiplicateur à adapter et à préciser : .....)</b>			
	ANALYSE SENSORIELLE			
<b>DÉCORATION</b>				
				
<b>% ALCOOL</b>				

**Argumentation commerciale :**

*(Les calculs arrondis à 2 décimales)*

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 e      Fiche Technique

CATÉGORIE	NOM DU COCKTAIL :			
TYPE	INGRÉDIENTS	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 à adapter et à préciser : .....)			
	ANALYSE SENSORIELLE			
DÉCORATION				
				
% ALCOOL				

**Argumentation commerciale :**

*(Les calculs arrondis à 2 décimales)*

BREVET PROFESSIONNEL    BARMAN	Session 2022	Code : 22SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE    (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 18/26

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 f      Fiche Technique

CATÉGORIE	NOM DU COCKTAIL :			
TYPE	INGRÉDIENTS	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 à adapter et à préciser : .....)			
	ANALYSE SENSORIELLE			
DÉCORATION				
				
% ALCOOL				

**Argumentation commerciale :**

*(Les calculs arrondis à 2 décimales)*

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Annexe 3 a      Fiche Synthétique

Scotch whisky de malt écossais	
Définition	
Situation géographique (Citer quatre régions)	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li><li>•</li><li>•</li></ul>
Élaboration (Expliquer les différentes étapes)	<b>Maltage :</b>
	<b>Brassage :</b>
	<b>Fermentation :</b>
	<b>Distillation :</b>
	<b>Vieillissement :</b>
Citer six marques commerciales	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li><li>•</li><li>•</li><li>•</li><li>•</li></ul>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Annexe 3 b Questionnaire produit du bar

1. Cocher la définition correspondant à un Scotch Whisky selon les lois internationales.

Élaboré à partir de mélasse, distillé en Écosse, élevé n'importe où mais embouteillé en Écosse.	
Élaboré à partir de mélasse, distillé en Écosse, élevé en Écosse pendant au moins 3 ans.	
Élaboré à partir de céréales, distillé en Écosse, élevé en Écosse pendant au moins 3 ans.	
Élaboré à partir de céréales, distillé n'importe où mais élevé en Écosse pendant au moins 3 ans.	

2. Replacer chaque terme professionnel à l'étape / définition correspondante :  
Low wine / Wash / Kiln / Malt / Green malt / Whisky / Wort

Étape - Définition	Terme
Germination	
Four servant au toraillage	
Produit résultant du toraillage	
Moût avant fermentation	
Résultat de la fermentation	
1ère distillation	
2ème distillation	

3. Quel célèbre whiskey Irlandais est produit à Cork ?

.....

4. Combien de fois est distillé traditionnellement un Irish whiskey ?

.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Qu'est-ce qu'un scotch whisky « cask strenght » ?

.....

6. Quel nom est donné au fût ayant contenu du Bourbon ?

.....

7. Retrouver les noms des cocktails classiques du Carnet Contemporain des Cocktails réalisés à partir de whisky ou whiskey.

Historique des cocktails selon le Carnet Contemporain	Nom du cocktail
Le premier cocktail de cette famille apparaît dans une publication de 1988. C'est la dilution apportée qui donne de la souplesse à ce cocktail.	
Inventé par l'Italien Donato Antone, alias « Duke » en 1954, double champion du monde de mixologie et doyen de l'école « Bartending School of Mixology Inc. ».	
Cocktail très rafraîchissant et servi sur glace pilée, il serait originaire de Virginie dès les années 1800.	
Il aurait été créé en 1874 dans un Club de New York, lors d'une fête donnée par la mère de Winston Churchill, pour l'élection du Gouverneur William J. Tilden.	
Un des plus anciens cocktails. La recette date de 1859, mise au point à La Nouvelle-Orléans par John Schiller.	

8. Dans le tableau ci-dessous, indiquer trois marques commerciales pour chacune des familles.

Anisés	Bitters	Gentianes
•	•	•
•	•	•
•	•	•

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

9. Entre ABA et ABV, vermouths, quinquinas, bitters, anisés, gentianes, difficile de s'y retrouver ! Compléter le tableau suivant.

Marque	Famille ABV / ABA	Catégorie (Vermouths, bitters, etc.)	Origine
Ex : Lillet	ABV	Quinquinas ou Vermouths	Ville : Podensac
Carpano			Ville :
Byrrh			Ville :
Apérol			Ville :
Avèze			Ville :
Salers			Ville :
Raki			Pays :
Dubonnet			Ville :
Campari			Ville :
Cynar			Ville :
Noilly Prat			Ville :
Amer Picon			Pays :
St Raphael			Ville :
Pastis Henri Bardouin			Ville :
Angostura aromatic Bitters			Pays :

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

10. Le sucre fixe les arômes et atténue l'amertume. Renseigner la teneur en sucre (g/l) des vermouths suivants :

- Blanc sec : .....
- Rouge : .....

11. Quel célèbre apéritif n'a plus le droit à l'appellation « vermouth » ? Expliquez pourquoi.

- .....

12. Quels cépages de vins blancs sont utilisés pour produire du Noilly Prat ?

- .....

13. Dans quelle ville d'Italie, Gaspard CAMPARI a-t-il créé le bitter portant son nom ?

- .....

14. Quelle partie de la réglisse est utilisée pour élaborer un anis ?

- .....

15. Quelle est la molécule, autorisée à hauteur de 35 mg/l, pour élaborer l'Absinthe ?

- .....

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2022	Code : 22SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 24/26



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Annexe 4 a Les boissons non alcoolisées

4.1. Indiquer pour chaque marque commerciale la famille de BRSA correspondante.

Marques commerciales	Famille de BRSA
<i>Ex : Coca Cola</i>	<i>Cola</i>
Lorina, Pschitt	
Bitter San Pellegrino	
Red Bull, Monster	
Orangina	
7 up	
Schweppes, Fever Tree	

4.2. Que signifient les sigles suivants :

- DDM : .....
- SACEM : .....

## Annexe 4 b Législation

4.3. Cocher la case correspondante au groupe de boissons de chaque produit proposé.

Produits	Groupe 1	Groupe 3	Groupe 4	Groupe 5
Lillet				
Armagnac				
Bière				
Jägermeister				
Ricqlès				
Fernet Branca				
Rhum HSE				

4.4. Votre établissement propose la vente de cigares sur le « Rooftop ». Lister trois des conditions de revente de tabac dans un débit de boissons.

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