

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## EMPLOYÉ BARMAN

### ÉPREUVE E2

### ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION (S) PROFESSIONNELLE (S)

## SUJET

## SESSION 2022

Le dossier comporte 24 pages numérotées 1/24 à 24/24

Page 1 : ..... Page de garde

Page 2 : ..... Mise en situation

Pages 3 à 24 : .... Documents à compléter et à rendre avec la copie

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

Les candidats répondent sur les documents fournis dans le sujet.  
Ces documents sont à rendre à la fin de l'épreuve  
dans une feuille de copie anonymée.

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

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

**L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.**

***L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.***

<b>Session 2022</b>	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	AP2206-MC3 EB E2 1
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)		Coef. : 3	Durée : 3 h   Page 1/24

**SUJET**  
**« Salon International du Cocktail »**



Le « Salon International du Cocktail » n'a lieu que tous les 3 ans. Il est destiné à un public de professionnels du bar, et au sens plus large de la restauration. Il se déroule cette année dans un des halls de la porte de Versailles à Paris et durera 4 jours.

La dernière journée comprendra une fermeture tardive. Point d'orgue de la manifestation, un immense buffet sera organisé ce soir-là et sera ponctué de remise de prix divers et variés.

Vous avez été contacté par plusieurs participants à ce salon pour intervenir sur leurs stands tout au long des 4 journées.

Parmi les participants, vous aurez l'occasion de croiser des professionnels du bar, des fabricants de boissons, des fabricants de matériels et de mobiliers, des installateurs spécialisés, des journalistes, des assureurs et cabinets spécialisés dans le droit professionnel.

Ces rencontres seront pour vous l'occasion de parfaire vos connaissances dans tous les domaines professionnels, tant dans le cadre de vos activités que pendant vos pauses où vous ne manquerez pas d'aller visiter les stands alentours.

Vous serez ainsi amené à réaliser des cocktails, conseiller et renseigner sur les produits du bar, tester des matériels et bien entendu découvrir de nouveaux produits.

# PARTIE 1

## « CONNAISSANCE DES BOISSONS, RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS, AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR »

### 1.1 CONNAISSANCE DES BOISSONS

Lors de votre première visite au salon vous avez traversé de nombreuses allées et avez remarqué que les marques étaient regroupées par type.

1.1-1 À l'aide de l'Annexe 1, replacez les marques suivantes dans le secteur qui lui correspond grâce au repère de l'allée.

Marques	Repère	Marques	Repère	Marques	Repère
Chambord		Marquis de Montesquiou		Pernod	
Tio Pepe		Grand Marnier		Crown royal	
Martell		Four Roses		Carpano	
Henri Bardouin		Cynar		Cointreau	
Bénédictine		Ambassadeur		Grey Goose	
Noilly Prat		Père Magloire		Apérol	
Bombay Original		Marasquin Luxardo			

1.1-2 Une erreur d'impression s'est glissée dans la documentation du Stand Campari. Dans l'extrait du prospectus figurant ci-dessous, choisissez la bonne proposition figurant entre parenthèses. Entourez la bonne réponse.

#### Extrait

« ...apéritif par excellence, il est créé en 1860 par Gaspare Campari près de (*Milan ou Turin*)... son élaboration inclus l'adjonction d'essences de (*cédrats ou de mandarines*) de Sicile... sa coloration est due à l'emploi de carmin de cochenille ... »

1.1-3 De nombreuses marques de bières permettent de faire un tour du monde. Retrouvez les pays de production des marques suivantes.

Marques	Pays producteurs	Marques	Pays producteurs
Heineken		Fosters	
Corona		Tsingtao	
Carlsberg		Lefte	
1664		Löwenbrau	

**1.1-4** Les VDN d'Occitanie se sont regroupés en un seul et même stand. Citez quatre appellations en Blanc et trois appellations en Rouge de cette région.

4 Appellations VDN Blanc d'Occitanie	3 Appellations VDN Rouge d'Occitanie

**1.1-5** Des fûts de chêne sont présents à l'entrée de la partie VDN-VDL. Certains sont vitrés sur une des faces afin de bien apprécier le développement de la « flor ». Citez un VDL élaboré selon ce type d'élevage.

.....

**1.1-6** Ces fûts sont l'occasion de tester vos connaissances sur la tonnellerie. Complétez le questionnaire suivant.

Que devient un merrain après façonnage ?	
Donnez une des deux forêts qui fournit l'essentiel du chêne utilisé en tonnellerie française.	
Quel nom est donné à l'opération qui consiste à « chauffer » l'intérieur d'un fût ?	
Quel est le nom du fût traditionnel utilisé à Porto ?	

**1.1-7** Au stand « Ratafia de Champagne », vérifiez les affirmations concernant ce produit. Cochez VRAI ou FAUX.

Affirmations	Vrai	Faux
Le ratafia est élaboré comme une mistelle.		
L'eau-de-vie de mutage est obligatoirement champenoise, mais pas forcément issu de la vigne.		
IGP est la nouvelle appellation des AOC pour la communauté européenne.		
Il faut attendre minimum 6 mois, après la fin de la fermentation alcoolique, pour muter à l'eau-de-vie.		

- 1.1-8 Les ABA et ABV reviennent sur le devant de la scène et possèdent une histoire quelquefois surprenante. Remplacez les marques de la liste suivante face à leur historique.

**Angostura bitter – Carpano – Lillet – Noilly Prat – Ouzo.**

HISTORIQUES	MARQUES
Cet anisé Grec tient son nom des mentions qui étaient inscrites sur les caisses de transport, à savoir : « à l'usage de Marseille » ( <i>Uso Massalia</i> ).	
C'est le plus ancien des vermouths. Il date de 1786. Une recette douce et amère est commercialisée sous le nom « Punt E Mes ».	
Ce bitter fut créé en 1824 au Venezuela par le Dr Siegert pour soigner les troubles gastriques de l'armée de Bolivar. L'entreprise a aujourd'hui déménagé sur l'île de Trinidad et Tobago.	
Cette marque, située dans le vignoble bordelais à Podensac, a dans un premier temps commercialisé un quinquina, ingrédient mythique du fameux Vesper. La recette actuelle est considérée comme vermouth.	
C'est à Marseillan que sont stockés, à l'air libre, pendant une année les vins, qui composent sa recette. Son créateur voyait là un moyen de recréer les longues traversées maritimes d'antan.	

- 1.1-9 Citez trois marques de gentiane française et trois marques de quinquina français.

Marques de Gentiane	Marques de Quinquina

Dans le salon, plusieurs affiches représentent des alambics.

- 1.1-10 Complétez le tableau suivant par les noms d'alambics correspondants, en français et en anglais.

Produits réalisés	Nom Français	Nom Anglais
Cognac		
Rhum martiniquais		

**1.1-11** Dans l'allée des whiskies écossais, un film montre les étapes de fabrication d'un whisky de malt. Remplacez les étapes figurant ci-dessous dans l'ordre chronologique d'élaboration.

**Blending (Assemblage) – Brassage – Broyage – Distillation à repasse  
Fermentation alcoolique – Germination de l'orge – Touraillage – Vieillissement.**

N°	Étapes de fabrication
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

**1.1-12** De nombreuses affirmations entendues sur le salon de la part des visiteurs méritent d'être vérifiées. Cochez vrai ou faux.

Affirmations	Vrai	Faux
Single malt et Pure malt veulent dire exactement la même chose.		
Certains whiskies Blended peuvent comporter des eaux-de-vie de 21 ans.		
Un whiskey irlandais n'est pas tourbé. C'est la seule différence qu'il possède avec un whisky écossais.		
Un scotch whisky aura vieilli au minimum 3 ans.		
Un bourbon est réalisé à partir de 80 % de maïs au minimum.		
La tourbe peut être considérée comme du charbon d'origine végétale.		
La majorité des distilleries écossaises se trouvent le long de la rivière Spey.		
L'âge d'un whisky correspond à la moyenne des âges des eaux-de-vie qui le compose.		
La distillerie « Springbank » se trouve sur l'île d'Islay.		

**1.1-13** Les marques de whisky sont vraiment très nombreuses sur ce salon. Citez le pays d'origine des marques suivantes.

Marques	Pays d'origine
Crown Royal	
Armorik	
Talisker	
Jack Daniel's	
Nikka	
Famous Grouse	
Bushmills	

Marques	Pays d'origine
Maker's Mark	
Chivas	
Jameson	
Amrut	
Wild Turkey	
Paddy	
Suntory	

**1.1-14** Après la visite de l'allée des vodkas, vous pouvez compléter le tableau suivant. Citez le pays d'origine des marques suivantes.

Marques	Pays d'origine
Zubrowka	
Vertical	
Stolichnaya	
Skyy	
Beluga	

Marques	Pays d'origine
Ciroc	
Absolut	
Belvedere	
Danzka	
Pyla	

**1.1-15** Une fois encore vous avez entendu des affirmations qui vous semblent incorrectes. Une vérification s'impose. Cochez la bonne réponse.

Affirmations	Vrai	Faux
Une vodka peut être réalisée à partir de n'importe quelle matière première agricole.		
Oval est une marque de vodka polonaise.		
La vodka Cristal Head est commercialisée dans un flacon en forme de crâne.		
Certaines marques vont jusqu'à utiliser de la poudre de diamant dans leur processus de filtration.		
La Zubrowka a l'exclusivité de l'aromatisation à l'herbe de bison.		
La vodka Grey Goose est américaine.		

**1.1-16** Le gin est à la mode sur la scène parisienne. Les stands sont nombreux. Sur l'un des stands, vous participez à un jeu. Remplissez le questionnaire suivant.

QUESTIONS	REPONSES
Quelle variété de Gin est élaborée à Londres ou dans sa banlieue ?	
Quelle variété de Gin est légèrement sucrée ?	
Quelle variété de Gin porte le nom d'un port anglais garantissant son origine géographique ?	
Quelle variété de gin est vieillie en fut de chêne ayant contenu du Xérès ?	
Quelle variété de Gin est une liqueur aromatisée aux prunelles ?	
Quelle variété de Gin tient son nom d'une ville irlandaise ?	

**1.1-17** Il existe aujourd'hui une gamme de Gins très variée. Complétez le tableau ci-dessous.

Marques	Types ou ingrédients	Pays d'origine
	Feuille de Lotus, pavot, fruit du dragon	Angleterre
	Fleur de vigne	France
Monkey 47	Hibiscus, casse, jasmin...	
	Pétales de roses, concombre	Écosse
Gin Mare	Thym, romarin, basilic, olive	
Tanqueray Ten	Agrumes frais	

**1.1-18** Le BNIC expose les cuvées prestigieuses de nombreuses marques de Cognac. Expliquez l'abréviation B.N.I.C.

.....

**1.1-19** Citez sept marques de Cognac.

- ..... ➤ .....
- ..... ➤ .....
- ..... ➤ .....
- .....



1.1-20 Citez les crus du Cognçais.

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

1.1-21 Une maison de cognac présente un chai factice dont les murs sont noircis par un champignon. Citez le nom de ce champignon qui se développe sur les murs et toits des chais de Cognac.

.....

1.1-22 Une vigne virtuelle accueille les visiteurs dans un coin du salon. Associez les cépages suivants à un des produits de la liste proposée.

**Chardonnay – Grenache noir – Palomino – Poulsard – Touriga national – Ugni blanc.**

Cépages	Produits	Cépages	Produits
	Macvin		Cognac
	Champagne		Xéres
	Porto		Maury

Le Comité interprofessionnel des Vins de Champagne est un stand remportant un grand succès.

1.1-23 Citez le nom de l'abbaye où officiait le moine Dom Pérignon.

.....

1.1-24 Citez le cépage qui ne figure pas dans un Champagne grand cru.

.....

1.1-25 Citez l'automate qui a remplacé progressivement les pupitres et le métier de « Remueur ».

.....

1.1-26 À la fin de l'élaboration des Champagnes, on ajoute la liqueur de dosage. Retrouvez les appellations en fonction des grammages en sucre.

Grammages en sucre	Appellations
0 à 6 g par litre	
Moins de 12 g par litre	
Plus de 50 g par litre	

**1.1-27** Les plus belles cuvées de champagne sont présentes sur les différents stands. Associez les cuvées aux maisons de Champagne qui les produise.

Cuvées	Maisons de Champagne	Cuvées	Maisons de Champagne
Dom Perignon		Comtes de Champagne	
Belle époque		Grand Siècle	
Cuvée Louise		Cristal	

Les maisons de rhums occupent une grande partie du salon.

**1.1-28** Les visiteurs sont avides de remarques. Toutes ne sont pas fondées. Cochez Vrai ou faux dans le tableau suivant.

Affirmations	Vrai	Faux
Le Vésou est le jus de canne à sucre avant fermentation.		
La bagasse est le nom donné au jus de canne après fermentation.		
C'est à la suite de l'effondrement du prix du sucre en Europe que les Antilles françaises vont se tourner vers la fabrication du rhum.		
On trouve des rhums agricoles ailleurs que dans les DOM-TOM.		
Le rhum de Martinique est distillé soit en continu soit à repasse.		
Le rhum de Martinique Vieux a passé 3 ans minimum en fûts.		
Le degré minimum du rhum de Martinique est de 37,5°.		
La Martinique est toujours la seule à posséder une AOC pour son rhum.		

**1.1-29** Les marques de rhums sont nombreuses. Vous décidez de les classer selon leur origine. Complétez le tableau suivant (Si une marque est française, précisez le département ou le territoire d'outre-mer).

Marques	Type	Pays d'origine / DOM-TOM
<b>Diplomatico</b>	Rhum de mélasses	
<b>Savanna</b>	Agricole	
<b>Havana Club</b>	Rhum de mélasses	
<b>Zacapa</b>	Rhum de mélasses	
<b>Barbancourt</b>	Agricole	
<b>Père Labat</b>	Agricole	
<b>Saint James</b>	Agricole	
<b>Angostura</b>	Rhum de mélasses	
<b>Clément</b>	Agricole	
<b>Captain Morgan</b>	Rhum de mélasses	
<b>Damoiseau</b>	Agricole	
<b>Arcane</b>	Agricole	

- 1.1-30** De nombreux liquoristes sont présents. Donnez les taux de sucre qui correspondent aux produits dans le tableau suivant.

Type de produit	Taux de sucres en g/l au minimum
Liqueur	
Crème	
Crème de cassis de Dijon	

- 1.1-31** Certaines marques internationales ont traversé les décennies grâce à leur produit phare. Complétez le tableau. (Si la marque est française, précisez la ville d'origine).

Marques	Type	Pays d'origine / DOM-TOM
Bénédictine	Liqueur de plantes	
	Liqueur d'écorces d'oranges amères	Neauphle le Château (Bourg Charentes)
Drambuie		Écosse
Southern Comfort	Liqueur de whiskey ou Bourbon	
Kalhua	Liqueur de café	
	Liqueur de Plantes	Voiron
	Liqueur de Menthe	Avrillé (Angers)
Marie Brizard	Liqueur anisette	
	Liqueur de cerise	Danemark
	Liqueur de noisette et cacao	Italie

- 1.1-32** Le Téquila et le Mezcal sont bien représentés. Une animation permet de se familiariser avec l'ensemble de ces produits et de mieux les connaître. Certaines informations vous semblent pourtant erronées. Cochez Vrai ou Faux.

Affirmations	Vrai	Faux
Pour élaborer une Téquila, les agaves sont cuites dans de grands fours autoclaves avant d'être broyées.		
Pour élaborer un Mezcal, on creuse à même le sol un four appelé Palenque.		
Avant fermentation, le pulque devient l'aguamiel.		
José Cuervo a été le 1 <sup>er</sup> à cultiver l'agave pour élaborer la Téquila.		
Dans une Téquila Mixto un peu moins de la moitié de l'eau-de-vie ne provient pas de l'agave.		
La Téquila est principalement produite dans l'état d'Oaxaca au sud du Mexique.		

**1.1-33** Les B.R.S.A. sont aussi présentes sur le salon. Complétez le tableau ci-dessous en citant des marques dans les catégories suivantes.

Catégories de B.R.S.A.	Marques
Colas (3 marques)	• • •
Tonic	•
Ginger Ale	•
Bitter lemon	•
Limonade	•
Boisson énergisante	•

**1.1-34** Donnez le pays d'origine des eaux minérales suivantes.  
(Si la marque est française précisez le département d'origine).

Marques	Pays d'origine / départements
San Pellegrino	•
Apollinaris	•
Perrier	•
Badoit	•
Vittel	•
Spa	•
Salvetat	•
Evian	•

**1.1-35** Un attroupement de visiteurs débat sur le moyen qu'a utilisé un distillateur pour mettre une poire dans sa bouteille d'eau de vie. Cochez la bonne réponse.

Affirmations	Choix
La poire est d'abord séchée, introduite dans la bouteille et réhydratée par l'eau-de-vie.	
De toute évidence il s'agit d'une poire factice.	
On place le bourgeon dans la bouteille et la poire se développe à l'intérieur.	
La bouteille est en deux parties, on soude ces parties une fois la poire en place.	

**1.1-36** l'IDAC a installé un pommier magnifique au centre de son espace. Plusieurs marques sont représentées. Citez cinq marques de Calvados normandes.

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

**1.1-37** Donnez le type de distillation qui est utilisée pour ces Calvados AOC.

Appellations	Type de distillation
Calvados Pays d'Auge	•
Calvados Domfrontais	•

**1.1-38** Une marque de thé met en avant une variété de thé rouge originaire d'Afrique du sud. Citez le nom de cette variété.

.....

**1.1-39** La loi impose un minimum de jus de fruit et de sucre dans un sirop. Complétez le tableau.

Produit	Pourcentage de jus	Pourcentage de Sucre
Sirop d'agrumes		
Sirop de fruits		

**1.1-40** Vous terminez votre visite du salon avec un bon café. Plusieurs origines vous sont proposées par un exposant. Associez un cru de café à son pays d'origine.

Pays d'origine	Crus de Café
Jamaïque	
Éthiopie	
Inde	

## 1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

L'Association des Professeurs Enseignant en Bar (APEB) est présente aujourd'hui sur le salon. Son président présente le Carnet de Cocktails Contemporains. De nombreuses consignes sont présentes sur les premières pages de ce Carnet.

- 1.2-1** Vous avez entendu en entreprise pas mal d'affirmations sur la réalisation de cocktails. Vérifiez si toutes sont véridiques. Cochez la bonne réponse.

Affirmations	Vrai	Faux
Une règle de base est de n'utiliser qu'une seule eau-de-vie de base.		
En France la conception d'un cocktail se limite à 5 ingrédients.		
On verse d'abord le Campari puis le jus d'orange pour réaliser un Garibaldi.		
À l'origine les « Mules » étaient servis dans une timbale en argent.		

- 1.2-2** Il existe de nombreuses familles de cocktails. Donnez pour chacune, les ingrédients manquants.

Familles	Recettes
Daisy	Short Drink composé d'eau de vie, de jus de citron et de .....
Julep	Servi en gobelet en argent à l'origine, sur glace pilée, l'élément principal de la recette est la .....
Flip	Short Drink composé de ....., de sucre, d'eau de vie, de jaune d'œuf et de muscade râpée
Egg Nogg	Long Drink composé d'alcool, de jaune d'œuf et de.....

- 1.2-3** Un tableau de recettes vous a été donné il y a quelque temps, et vous avez remarqué quelques erreurs. Dans les recettes suivantes, entourez les erreurs présentes et proposez la correction à apporter.

Nom / Mode / Verrerie	Recette	Corrections apportées
ALEXANDER	2 cl Crème Fraîche	
Au Shaker	2 cl Crème Cacao Brun	
Dans un Verre à Cocktail	5 cl Cognac	
Pas de décoration		

Nom / Mode / Verrerie	Recette	Corrections apportées
<i>BRONX</i>	0,5 cl Jus d'Orange	
Verre à mélange	1,5 cl Vermouth Italien	
Verre a Cocktail	1,5 cl Noilly Prat	
	3,5 cl Vodka	
Pas de décoration		

Nom / Mode / Verrerie	Recette	Corrections apportées
<i>CORPSE REVIVER N°2</i>	2 cl Jus de Citron Vert	
Shaker	2 cl Lillet Blanc	
Verre à Cocktail	2 cl Cointreau	
	2 cl Gin	
	1 trait Angostura Bitter	
<i>Décoration</i> : Zeste de citron (x2)		

Nom / Mode / Verrerie	Recette	Corrections apportées
<i>LAST WORD</i>	2 cl Jus de Citron Vert	
Verre à mélange	2 cl Liqueur de Marasquin	
Verre à Cocktail	2 cl Chartreuse Verte	
	2 cl Gin	
<i>Décoration</i> : Zeste de Citron vert (x2)		

Nom / Mode / Verrerie	Recette	Corrections apportées
<i>BONNEVEINE</i>	4 à 5 p Mures Fraîches	
Direct	1 cl Sirop de Mûre	
Tumbler sur glace	7 cl Jus de Cranberry	
	3 cl Pastis de Marseille	
<i>Décoration</i> : 2 Mûres + 1 Framboise (selon la saison)		
(Stick + Paille)		

**1.2-4** Dans la liste suivante constituée de cocktails, citez le cocktail classique dont ils sont une variante connue.

Variantes	Cocktails classiques
Rob Roy	
Gibson	
French Connection	
White Spider	

**1.2-5** Vous avez assisté à une démonstration de réalisation au verre à mélange. Citez quatre cocktails présents dans le Carnet de Cocktails Contemporains qui sont réalisés de cette manière.

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

**1.2-6** Pour la soirée de clôture, vous avez imaginé un cocktail qui sera servi en cup. Comment devez-vous exprimer cette recette pour que vous puissiez l'adapter facilement à ce service ? Donnez cette méthode.

.....

**1.2-7** Citez cinq recettes short drink du Carnet de Cocktails Contemporains qui ont en décoration, un zeste d'agrumes.

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

**1.2-8** Citez trois cocktails du Carnet de Cocktails Contemporains qui sont considérés comme After Dinner.

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

**1.2-9** Donnez le degré d'alcool théorique d'une recette composée d'1/4 d'eau de vie à 40°, d'1/4 de liqueur à 40°, d'1/4 de jus de cranberries et d'1/4 de soda.

.....



### 1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

1.3-1 Un équipementier propose de nombreuses applications informatiques permettant de concevoir son comptoir. Le rendu est immédiat et chacun peut repartir avec une impression de son bar rêvé. Un devis peut être réalisé sur place.

Donnez la réponse à ces questions qui vous aideront à mieux concevoir votre comptoir idéal.

Questions	Réponses
Quelle est pour vous la hauteur idéale du comptoir ?	
Comment appelez-vous la zone de travail dédié au barman ?	
Quelle installation permet d'avoir toujours les bouteilles à portée de mains ?	

1.3-2 Choisissez les verres correspondant au service des boissons suivantes. Complétez le tableau.

Boissons ou cocktails	Verres proposés
Gin fizz	
Bramble	
Champagne	
B52	
Irish coffee	
Xéres	
Brandy Alexander	
Side Car	

**1.3-3** Un camarade de promotion anime un stand dédié aux divers équipements. Vous le questionnez sur les différents articles qu'il propose. Donnez la réponse aux diverses questions posées.

Questions	Réponses
À quoi sert un « Glass Rimmer » ?	
Combien de types de shakers existe-t-il ?	
À quoi sert un squeezer ?	
Quel est le nom de cette machine qui sert à extraire les jus de légumes ?	
Comment se nomme cet organiseur qui permet d'avoir pailles, sticks et coaster à disposition ?	
Ces petits flacons à bitter sont magnifiques. Comment s'appellent-ils ?	
J'entends souvent parler de « Strainer ». De quel ustensile parle-t-on ?	
Un barman m'a demandé un blade. Que voulait-il ?	

**1.3-4** Citez six matériels ou ustensiles utilisés pour les décorations des cocktails.

- |         |         |
|---------|---------|
| ➤ ..... | ➤ ..... |
| ➤ ..... | ➤ ..... |
| ➤ ..... | ➤ ..... |

**1.3-5** Définissez ce qu'est l'autel du bar.

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

**1.3-6** Citez six gros matériels électriques utilisés au bar.

- |         |         |
|---------|---------|
| ➤ ..... | ➤ ..... |
| ➤ ..... | ➤ ..... |
| ➤ ..... | ➤ ..... |

## PARTIE 2

### « LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

#### 2.1 LÉGISLATION

Un cabinet d'avocats installé au second étage propose une formule très intéressante : informez ses clients de toute modification concernant la législation qui les concerne. Le prix est modique pour cette solution.

Vous vérifiez vos connaissances en la matière.

2.1-1 Donnez la réponse aux questions suivantes :

Questions	Réponses
La classification des boissons a récemment changée. Dans quel groupe ont été classés les produits du 2 <sup>ème</sup> groupe maintenant abrogé ?	
Est-il véridique qu'un liquoriste peut annoncer que son élixir à une valeur hygiénique ou médicale ?	
Quel est le degré maximum d'un ABV commercialisé en France ?	
Quel est le degré maximum d'un ABA anisé commercialisé en France ?	
Les VDN de type « muscat » ne sont pas du groupe 5. Est-ce que je peux les vendre à crédit à mes clients habitués ?	
Combien de boissons non alcooliques dois-je étaler à la vue de mes clients ?	
Je possède une licence de 2 <sup>ème</sup> catégorie. La législation vient de changer. À quelle catégorie est associé mon débit de boissons maintenant ?	
Est-il toujours possible de proposer des « Happy Hours » à mes clients ?	
Un barman de discothèque peut-il servir des boissons alcoolisées jusqu'à la fermeture de l'établissement ?	
En province où dois-je faire la déclaration d'ouverture d'un débit de boisson de 3 <sup>ème</sup> et 4 <sup>ème</sup> catégorie ?	
Au bout de combien de temps sans exploitation une licence sera-t-elle supprimée ?	
Comment appelle-t-on les zones sensibles autour desquelles je ne peux pas installer un débit de boissons ?	
Je peux accepter dans mon établissement mon neveu pour son stage même s'il est mineur ?	
Quel nom porte le permis que doit posséder un titulaire de licence de débit de boissons ?	
Combien de temps est valable ce permis ?	
Puis-je « exiger » à un consommateur de boissons alcoolisées qu'il prouve sa majorité ?	
Suis-je passible d'une amende si je mets des cendriers à disposition de mes usagers dans les lieux où il est interdit de fumer ?	
Quel est le poids mensuel maximum de tabac que je peux acheter dans mon bureau de rattachement ?	
Suis-je autorisé(e) à mettre en évidence les paquets de tabac pour éviter la fameuse question « Qu'est ce que vous avez comme cigarette ? » ?	

Questions	Réponses
Combien de marques de tabac différentes dois-je proposer à ma clientèle ?	
Je compte installer un salon à cigare. Ce local dit « fumeur » est assez grand pour y installer un petit comptoir. La loi m'autorise-t-elle à servir les clients dans cet endroit ?	
Quel sera l'âge minimum pour accéder à ce local ?	
Je verse une redevance à la SACEM. Je ne me souviens plus de la signification du « E ».	
Je cotise à la SACEM. Suis-je obligé(e) de cotiser aussi à la SPRE (Société pour la Perception de la Rémunération Équitable) ?	
Je possède un bar karaoké. Sur quelles bases sera calculé le montant de la redevance SACEM ? Nombre de places, chiffre d'affaires, emplacement, superficie...	
Je souhaite privatiser mon bar pour un mariage. Je vais forcément travailler plus tard que prévu. À qui dois-je demander une autorisation spécifique pour un tel événement ?	
Il existe un horaire légal de fermeture. Existe-t-il un horaire légal d'ouverture ?	
Ma terrasse installée sur la place de la commune m'appartient. Son renouvellement par la mairie est-il automatique ?	

2.1-2 Cochez le groupe de boissons dans lequel se classent les produits suivants.

Produit	1 <sup>er</sup>	3 <sup>ème</sup>	4 <sup>ème</sup>	5 <sup>ème</sup>
Calvados				
Whisky blended				
Pastis de Marseille				
Gin Citadelle				
Rhum Clément				
Vermouth				
Bitter				

Produit	1 <sup>er</sup>	3 <sup>ème</sup>	4 <sup>ème</sup>	5 <sup>ème</sup>
Crème de Cassis				
Cognac				
Cointreau				
Vodka Absolut				
Orangina				
Eau-de-vie de fruits				
Bourgogne aligoté				

2.1-3 Citez les trois panonceaux que la législation française impose dans un débit de boissons (hors tarifs pratiqués).

.....

.....

.....

2.1-4 Un restaurateur qui possède la licence restaurant ne comprend pas la subtilité de la législation. Il souhaite proposer des cocktails alcoolisés et autres eaux-de-vie à ses clients toute la soirée en terrasse. Expliquez dans quelles conditions cela est-il possible.

.....

.....

.....

.....

## 2.2 GESTION APPLIQUÉE

Calculer le prix de revient d'un cocktail est une obligation pour calculer sa marge lors de la revente. Un propriétaire aura toujours tendance à chercher le meilleur prix et préférera acheter une gamme inférieure.

Vous venez d'assister à une master-class animée par un barman de réputation mondiale. Il a démontré avec ses calculs, l'impact qu'aura cette politique d'achat sur un prix de revient. Vous avez pris en note très rapidement son intervention et vous souhaitez vérifier ses affirmations.

**2.2-1** Calculez le prix de revient en cl des ingrédients composant le cocktail que vous proposerez le soir de clôture. Vous disposez de 2 gammes de produits à votre disposition. (Arrondir à 3 décimales).

Produit	Volume en cl	Prix Unitaire HT	Prix de revient au cl HT
Jus d'ananas - Marque distributeur pur jus	100	1,20	
Jus d'ananas - Prémium pur jus	Pack de 6x100	14,50	
Jus de cranberry - Marque distributeur	100	1,60	
Nectar de cranberry - Prémium	100	3,80	
Sirop de grenadine - Marque distributeur	100	2,30	
Sirop de grenadine - Marque premium	100	5,30	
Vodka - Marque distributeur 37,5°	70	9,30	
Vodka - Premium 40°	70	18,40	

**2.2-2** Calculez le prix de revient de votre cocktail selon les deux gammes de produits et la différence entre ces deux prix de revient (Arrondir à 3 décimales vos réponses).

Gamme 1	Produits	Dosage	Prix de revient par cocktail	Prix de revient du cocktail HT
	Jus d'ananas - Marque distributeur pur jus	8		
	Jus de cranberry - Marque distributeur	4		
	Sirop de grenadine - Marque distributeur	1		
	Vodka - Marque distributeur 37,5°	4		
Gamme 2	Produits	Dosage	Prix de revient par cocktail	Prix de revient du cocktail HT
	Jus d'ananas - Prémium pur jus	8		
	Nectar de cranberry - Prémium	4		
	Sirop de grenadine - Marque premium	1		
	Vodka - Premium 40°	4		
Différence entre les prix de revient :				

**2.2-3** Vous imaginez que vous travaillez dans un établissement classique où les cocktails sont facturés en moyenne 14 €. Quelle marge feriez-vous pour chaque gamme ? Quel pourcentage cette marge représente-t-elle par rapport aux prix de vente ? Quel est le montant différentiel entre ces deux marges ?

	Prix de revient par gamme	Marge réalisée	% de marge réalisée par rapport au prix de vente
Gamme 1			
Gamme 2			

**2.2-4** Après votre prestation, il vous reste pas mal de stock. Vous aviez prévu 40 bouteilles de vodka premium que vous avez sorti de votre stock le 2/05. Quelle est la valeur de votre stock de vodka premium dans votre entrepôt sachant que vous rapportez 1 carton de 6 bouteilles non entamé le 3/05 ? Complétez la fiche de stock.

Produit :		Vodka Premium			40 %		Code : VP101		
Fournisseur		- néant -							
Date	Entrées			Sorties			Stock Total		
	Qté	Pu HT	Montant	Qté	Pu HT	Montant	Qté	Pu HT	Montant
1/05							46	18,40	846,40
2/05				40	18,40	736,00	6	18,40	110,40
3/05									

**2.2-5** Vous gérez votre stock avec la méthode du prix moyen pondéré. Citez un autre type de gestion de stock.

.....

## 2.3 COMMUNICATION

La visite de ce salon a été très instructive. Vous avez assisté à des conférences, visité de nombreux stands. Tout cela vous a donné de nombreuses idées pour vous développer et animer de façon différente vos soirées à thèmes.

**2.3-1** Vous avez été sollicité par une marque d'Armagnac réputée, pour le lancement d'une cuvée destinée à l'élaboration de cocktails. Cette animation se déroulera au sein d'un magasin spécialisé ou de nombreux restaurateurs et propriétaires de bars s'approvisionnent. Un ambassadeur de la marque sera à vos côtés, pour les sensibiliser à ce produit. Donnez cinq animations pour cet événement.

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

**2.3-2** Vous avez assisté à un concours de cocktails. Cet évènement a une portée nationale. L'organisateur souhaitait que sa marque soit visible et que le public et les participants gardent une image valorisante. Donnez cinq possibilités d'actions et/ou d'animations que l'organisateur a ou aurait pu utiliser.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2.3-3** Une de vos connaissances est installée à son compte. Son bar à cocktail fonctionne plutôt bien. Elle souhaite aujourd'hui développer son activité car elle ne bénéficie plus de l'effet « nouveauté ». Jusque là rien n'a été mis en place, le bouche-à-oreille suffisait, mais le chiffre d'affaires stagne et est même en léger recul. Donnez cinq pistes qui permettront de fidéliser la clientèle voire de relancer l'activité.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2.3-4** Un établissement parisien de luxe avait fait appel à vous pour co-animer la réception d'un groupe composé d'Américains fortunés. Votre visite sur le salon vous a été utile. Que pouvez-vous lui proposer comme animation visuelle ? Citez six animations visuelles.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Annexe 1



### Index général du Salon par types de produits

#### ETAGE 1

Types de produits	Allée N°
Apéritifs à Base d'Alcool * Bitter	À 1
Apéritifs à Base d'Alcool * Anisé	À 2
Apéritifs à Base d'Alcool * Gentiane	À 3
Apéritifs à Base de Vin * Vermouth	À 4
Apéritifs à Base de Vin * Quinquina	À 5
<b>Vins Doux Naturel</b>	
Vins de Liqueur * France	B 1
Vins de Liqueur Etrangers * Porto	B 2
Vins de Liqueur Etrangers * Madère	B 3
Vins de Liqueur Etrangers * Xeres	B 4
Vins de Liqueur Etrangers * Marsala	B 5
<b>Champagne</b>	
Vins Mousseux et Vins pétillants	C 1
<b>Cognac</b>	
Armagnac	C 2
<b>Brandy</b>	
Calvados, Cidre Et Pommeau	D 1
<b>Vodka et Aquavit</b>	
Gin et Geniver	D 2
<b>Gin et Geniver</b>	
	D 3
<b>Calvados, Cidre Et Pommeau</b>	
Vodka et Aquavit	E 1
<b>Gin et Geniver</b>	
	F 1
<b>Gin et Geniver</b>	
	G 1

Rhum de La * Martinique	H 1
Rhum de La * Réunion	H 2
Rhum de La * Guadeloupe	H 3
Rhum * Etrangers	H 4
<b>Whisky</b>	
* Ecosse	J 1
* Irlande	J 2
* Canada	J 3
* USA	J 4
* Japon	J 5
<b>Eau de Vie de Fruits</b>	
<b>Crème et Liqueur</b>	
<b>Eaux Minérales Eaux de Sources</b>	
<b>Sirop Cordial</b>	
<b>Jus de Fruits Purée de Fruits</b>	
	K 1
	L 1
	M 1
	N 1
	O 1

#### ETAGE 2

Matériel du Barman	P 1
Verrerie	P 2
Mobiliers	P 3
Assurance Bureau Juridique	P 4