

DANS CE CADRE

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

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 35 pages, numérotées de 1/35 à 35/35.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

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

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

L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collège » est autorisé.

Aucun document n'est autorisé.

LE SUJET EST À RENDRE DANS SON INTÉGRALITÉ

SUJET

BP BARMAN

ÉPREUVE E2 – TECHNOLOGIE

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2023	Code : 23SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 1/35

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Organisation du sujet

Dossiers		Documents		Annexes	
Dossier 1 : L'animation d'un point de vente	p 4	Document 1a : La promotion de votre établissement	p 9	Annexe 1a : Animations	p 16
		Document 1b : Maquette de la carte de bar	p 10	Annexe 1b : Agencement décoration ambiance	p 17
Dossier 2 : Recrutement d'un commis	p 5	Document 2a : Cinq conseils pour rédiger une offre d'emploi	p 11	Annexe 1c : Actions commerciales	p 18
				Annexe 1d : Actions éco-responsables	p 19
Dossier 3 : Connaissance des produits du bar	p 6	Document 3a : Les eaux minérales	p 12-13	Annexe 1e : Erreurs carte du bar	p 20
				Document 3b : Mercuriale bar	p 14
Dossier 4 : La législation des débits de boissons	p 7			Annexe 2b : Offre d'emploi	p 22
				Annexe 2c : Modes de diffusion	p 23
Dossier 5 : Mise en place de l'inauguration	p 8	Document 3b : Mercuriale bar	p 14	Annexe 3a : Fiche technique cocktail à base de Cognac	p 24
				Document 5a : Station de bar mobile	p 15
				Annexe 3c : Fiche technique cocktail à base de gin	p 26
				Annexe 3d : Fiche produit Cognac	p 27
				Annexe 3e : Fiche produit gin	p 28
				Annexe 3f : Fiche technique cocktail « signature »	p 29
				Annexe 3g : Document de synthèse des eaux	p 30
				Annexe 3h : Fiche technique cocktail « healthy »	p 31
				Annexe 4a : Législation	p 32
				Annexe 4b : Classification des Produits	p 33
				Annexe 5a : Bon de commande « planter's Punch »	p 34
				Annexe 5b : Station du bar mobile	p 35

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



Bar & Barbe



Fort(e) de nombreuses années d'expérience en entreprise et titulaire d'un brevet professionnel de Barman, vous souhaitez ouvrir un établissement avec un concept innovant. Cet établissement sera associé à un barbier : le « Bar & Barbe ».

Situé dans un quartier parisien à la mode, il s'adressera à une clientèle aisée, branchée et avide de nouvelles tendances.

Le local dispose d'un toit terrasse, vous souhaitez en faire un « Roof Top* » de référence dès les premiers beaux jours.

Afin de garantir le succès de votre entreprise, vous envisagez de porter votre réflexion sur plusieurs dossiers :

- L'aménagement du bar
- La promotion de votre établissement
- La valorisation des produits du bar
- Le recrutement d'un commis
- La mise en place de la soirée d'inauguration et l'équipement du « Roof Top* ».

* Roof Top : terrasse de toit



BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2023	Code : 23SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 3/35

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1

L'animation d'un point de vente

➤ La situation

Vous voulez faire de votre bar un lieu de vie tendance et convivial. Votre clientèle cible est par ailleurs sensible à l'écocitoyenneté. Votre réflexion portera sur les points suivants :

- Les animations
- Les facteurs d'ambiance
- Les actions commerciales
- Les actions écoresponsables

Vous venez de recevoir de l'imprimeur le bon à tirer de la carte des boissons. C'est un élément essentiel de votre commercialisation. Vous contrôlez donc attentivement cette carte.

➤ Votre rôle

1.1- Proposer 4 idées d'animations en lien avec le concept de votre bar et justifier ce choix. ANNEXE 1a.

1.2- Proposer des idées d'agencement, de décoration et d'ambiance en rapport avec la thématique de l'établissement. Justifier vos choix. ANNEXE 1b

1.3- Lister 4 actions commerciales basées sur Internet et les réseaux sociaux, qui vous semblent les moins onéreuses, les plus simples et les plus rapides pour accroître votre e-réputation. Argumenter vos choix. DOCUMENT 1a. ANNEXE 1c.

1.4- Proposer 3 actions écoresponsables à mettre en place. Justifier vos choix. ANNEXE 1d.

1.5- Relever 12 erreurs sur la carte de bar et proposer les modifications. DOCUMENT 1b. ANNEXE 1e.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2

Recrutement d'un commis

➤ La situation

Vous souhaitez recruter un commis pour vous aider dans vos tâches.

Vous établissez une « fiche profil de poste commis de bar » en adéquation avec vos besoins.

En vous appuyant sur ce document vous rédigez une offre d'emploi et cherchez à diffuser cette annonce.

➤ Votre rôle

2.1- Compléter la fiche de profil poste commis de bar en adéquation avec vos besoins.
ANNEXE 2a

2.2- Rédiger une offre d'emploi en lien avec votre fiche de profil de poste. DOCUMENT 2a.
ANNEXE 2b

2.3- Proposer 5 modes de diffusion de l'annonce. ANNEXE 2c.

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2023	Code : 23SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 5/35

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3

Connaissance des produits du bar

➤ La situation

Originaire de Cognac, vous souhaitez mettre ce produit à l'honneur.

Votre associé Barbier souhaite également proposer une offre de gins, car ce spiritueux est très prisé par sa clientèle.

Vous mettrez en avant les cocktails classiques issus du Carnet de Cocktails Contemporains utilisant le Cognac et le gin. Vous proposez par ailleurs une offre de gin premiums que vous accompagnerez d'une information commerciale à l'usage de votre associé.

Vous formerez votre commis à la connaissance du Cognac en complétant une fiche synthétique. Dans le cadre de l'ouverture de votre établissement, vous créez un cocktail signature à base de Cognac.

Afin de vous démarquer de la concurrence, vous proposez une alternative sans alcool.

Vous établissez une sélection d'eaux minérales et vous créez un cocktail « healthy* » pour cette soirée.

➤ Votre rôle

- 3.1- Compléter les fiches techniques de 2 cocktails à base de Cognac et d'1 à base de gin issus du Carnet de Cocktails Contemporains. ANNEXES 3 a,b,c.
- 3.2- Compléter pour votre commis barman une fiche produit sur le Cognac. ANNEXE 3d.
- 3.3- Lister quatre marques de gin de dégustation, dont deux françaises. ANNEXE 3e.
- 3.4- Rédiger une explication des spécificités d'un « London dry Gin ». ANNEXE 3e.
- 3.5- Créer un cocktail « signature » à base de Cognac à l'aide du DOCUMENT 3b, en adéquation avec le concept de l'établissement. ANNEXE 3f
- 3.6- Compléter le document de synthèse concernant les eaux minérales. DOCUMENT 3a. ANNEXE 3g.
- 3.7- Proposer un cocktail « Healthy* » à base d'eau minérale qui figurera dans la future carte ANNEXE 3h.

* Healthy : Bon pour la santé, le bien-être

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2023	Code : 23SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 6/35

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4

La réglementation - législation

➤ La situation

Vous préparez l'ouverture et contrôlez les aspects administratifs. Vous vérifiez que vous respectez la réglementation et la législation sur les produits et leur commercialisation.

➤ Votre rôle

4.1- Répondre aux questions en lien avec la législation. Justifier vos réponses. ANNEXE 4a

4.2- Indiquer si les affirmations concernant la législation des produits sont « vraies » ou « fausses ». Corriger si nécessaire. ANNEXE 4b

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5

Mise en place de l'inauguration

➤ La situation

Afin de mettre en place la soirée d'inauguration vous envisagez de préparer un Planter's Punch - en cup - pour 60 personnes en prévoyant une consommation moyenne de 2 verres par invités.

Vous décidez d'organiser l'inauguration sur votre Roof Top.

Vous envisagez d'en profiter pour investir dans une Station Bar Mobile, qui sera ensuite dédiée au Roof Top à la place d'un bar fixe. Vous comparez les avantages et inconvénients de cet investissement avant de vous décider.

➤ Votre rôle

5.1- Compléter le document : « prévisionnel de production » du « Planter's Punch ». DOCUMENT 3 b. ANNEXE 5 a.

5.2- Compléter le tableau en listant 2 avantages et 2 inconvénients de la station bar mobile. DOCUMENT 5 a, ANNEXE 5 b.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1a

La promotion de votre établissement

Plan marketing : 16 moyens de faire connaître son restaurant !

- 1. Distribuer des flyers pour faire connaître son restaurant**
- 2. Promouvoir le restaurant sur les plateformes de réservation en ligne ou de vente à emporter**
- 3. Créer une page Facebook**
- 4. Faire de la publicité pour votre restaurant sur Facebook**
- 5. Faire connaître son restaurant avec un site internet vitrine**
- 6. Se faire référencer dans les annuaires et les guides**
- 7. Mettre en place des partenariats au niveau local**
- 8. Mettre en place une campagne de relation presse**
- 9. Faire de la publicité au niveau local**
- 10. Mettre en place un programme de fidélité**
- 11. Mettre en place une Newsletter**
- 12 Démarcher les entreprises**
- 13. Sponsoriser des associations ou des évènements locaux**
- 14. Proposer de la vente à emporter ou de la livraison à domicile**
- 15. Proposer un petit "plus"**

Wi-fi gratuit, service à tout heure, happy hour, proposer un ou plusieurs éléments différenciant qui feront que les gens pousseront votre porte et pas celle du restaurant d'à côté.

- 16. Mettre en place un programme de parrainage**

Source : www.thebusinessplanshop.com/fr/blog/plan-marketing-faire-connaître-son-restaurant

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1b

Bon à tirer de la carte de bar

Apéritifs			Champagnes bouteille	75 cl	
Anisés	2 cl	8.00€	Mumm Cordon Rouge		65.00€
Martini rouge	2 cl	8.00€	Crémant de Bourgogne		45.00€
Cinzano blanc	6 cl	8.00€	Laurent Perrier		65.00€
Porto Ruby	6 cl	8.00€	Dom Pérignon		250.00€
Cocktails short drink	7 cl	12.00€	Vins au verre	12 cl	
Margarita			Chablis		7.00€
Mojito			Tavel		7.00€
Cosmopolitan			Bourgueil		6.00€
Cocktails long drink	12 cl	16.00€	Bourbon	4 cl	
Dark and Stormy			Four Roses		7.00€
Bronx			Maker's Mark		9.00€
Gin Fizz			Jameson		8.00€
Tampico					
Cocktails sans alcool	14 cl	12.00€	Whiskies	4 cl	
Corsica			Glenmorangie		9.00€
Cracker			Oban 12 ans		11.00€
God Fathe			Southern Comfort		8.00€
Bières bouteilles	25 cl	8.00€	Digestifs et Liqueurs	3 cl	
Budweiser		7.00€	Grand Marnier Cordon		
Foster		6.00€	Rouge		7.50€
Haineken			Chartreuse verte		9.50€
			Armagnac		11.00€
Gin	4 cl		Vodka françaises	4 cl	
Gordons		7.00€	Pyla		7.50€
Bombay Sapphire		9.00€	Grey Goose		11.00€
Tanqueray		11.00€	G' Vine		9.50€
Soft Drinks	25 cl	6.00€	Boissons chaudes		
Orangina, Coca Cola,			Thés : Blue Mountain,		6.50€
Seven Up, jus de fruits,			Matcha, Darjeeling		
Cacolac, Ice Tea, Fanta			Cafés : Moka, Sul de		6.50€
			Minas, Kenya		
			Infusions : verveine,		5.00€
			camomille, tilleul menthe		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 2a

Cinq conseils pour rédiger une offre d'emploi

1- SOYEZ PERCUTANT

Un titre explicite et accrocheur

Une organisation claire : différents paragraphes doivent alléger et simplifier la lecture : description de l'entreprise, description du poste proposé, présentation du profil recherché, *etc...*

2- TRAVAILLEZ LA SÉDUCTION

Pour attirer les meilleurs talents, il faut vous démarquer de la concurrence [...].

Pour toucher les bons candidats, **adoptez un style adapté à la cible**. Pour viser des candidats expérimentés possédant les savoir-faire recherchés, utilisez dans l'annonce un vocabulaire technique très spécifique [...].

3- RENDEZ LE POSTE ATTRACTIF

Inutile d'énumérer toutes les tâches liées au quotidien du poste à pourvoir. Sélectionnez plutôt **les 4 ou 5 activités les plus importantes et mettez-les en avant [...]**.

4- N'OUBLIEZ PAS LE SAVOIR-ÊTRE

Au-delà des compétences techniques, vous devez aussi identifier **les qualités professionnelles bénéfiques** pour l'entreprise qui apporteraient « un plus » : sens du contact, goût du travail en équipe...

5- RESTEZ DANS LA LÉGALITÉ

L'annonce d'emploi est encadrée par la loi [...]

Certaines informations sont obligatoires : l'intitulé et le descriptif du poste, le lieu de travail, le type et la durée du contrat (exemple : CDI, CDD de 2 mois, Intérim d'1 semaine, *etc.*) ainsi que l'expérience requise sont à mentionner. Sur l'annonce d'emploi doivent également figurer une référence d'offre et une date de publication [...]

Source : <http://www.pole-emploi.fr> (16/11/2017)

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2023	Code : 23SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE	(épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 11/35

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3 a

Les eaux minérales

COMPOSITION DES EAUX MINÉRALES NATURELLES : BIEN CHOISIR SON EAU

Chaque personne a des besoins spécifiques selon son âge, son mode de vie ou son activité physique. Les eaux minérales naturelles présentent une large palette de compositions minérales, selon le terroir dont elles sont issues, permettant à chacun de choisir son eau selon ses besoins.

QUELLE EAU MINÉRALE POUR LES BÉBÉS (ENFANTS DE MOINS DE 3 ANS) ?



Les besoins en eau du nourrisson sont très élevés, mais en raison de l'immaturation de certains de ses organes, notamment ses reins, il est conseillé de prendre des précautions : veiller à choisir **une eau pauvre en nitrates (< 10 mg/l)** et à faible teneur en minéraux (résidu sec < 500 mg/l).

Exemple : Volvic, Evian, Spa

QUELLE EAU MINÉRALE POUR LES ENFANTS ET ADOLESCENTS ?

Il est important de **veiller à la bonne hydratation des enfants** et de privilégier la part de l'eau dans la consommation des boissons.

La consommation d'**une eau calcique (> 150 mg/l)** permet de contribuer à la couverture des besoins journaliers en calcium, en complément des produits laitiers, notamment chez les adolescents.

Exemple : Wattwiller, Vittel, San Pellegrino, Badoit

QUELLE EAU POUR LES ADULTES ?



L'adulte en bonne santé peut consommer indifféremment des eaux faiblement, moyennement ou fortement minéralisées, adaptées à ses besoins et à son goût.

Certains états de fatigues passagers peuvent être révélateurs d'un léger déficit en magnésium. Dans ce cas, boire une **eau minérale naturelle magnésienne** peut contribuer à satisfaire les besoins quotidiens journaliers en magnésium. L'Agence Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) reconnaît que « le magnésium contribue à réduire la fatigue ».

Exemple : Hépar, Contrexéville, Courmayeur, Quézac, Badoit, San Pellegrino

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2023	Code : 23SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 12/35

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3 a suite

Les eaux minérales

QUELLE EAU POUR LES FEMMES ENCEINTES OU ALLAITANTES ?



Les besoins en eau augmentent lors de la grossesse (augmentation du volume sanguin) et l'allaitement. Les **femmes enceintes ou allaitantes doivent s'hydrater plus** pour répondre à ces besoins.

L'Agence Européenne de Sécurité Sanitaire des Aliments (EFSA) recommande, dans son avis sur « *Les valeurs de référence alimentaires pour l'eau* » (*Dietary reference values for water*), une consommation de 1,9 litre pour les femmes enceintes et de 2,1 litres pour les femmes

allaitantes. Les besoins en calcium et magnésium augmentant à cette période de la vie, **les eaux « calciques » (> 150 mg/l) et « magnésiennes » (> 50 mg/l)** peuvent être recommandées.

Exemple : Hépar, Contrex, Courmayeur, Quézac, San Pellegrino

HYDRATATION DU SPORTIF



Dans le cadre d'une activité sportive, même modérée, il faut s'assurer de boire avant, pendant et après l'effort. A cet égard, l'Agence Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) a reconnu le rôle de l'eau comme contribuant au maintien de la thermorégulation.

En cas d'exercice sportif intense et prolongé, la transpiration est accrue, entraînant une perte d'eau et éventuellement de sodium. C'est pourquoi, il convient de préférer une **eau minérale naturelle riche en**

minéraux, bicarbonatée (> 1500 mg/litre) et sodique (teneur en sodium > 200 mg/l).

Exemple : Vichy Célestin

QUELLE EAU BOIRE POUR UN RÉGIME ?

Chez les personnes souhaitant maintenir leur poids ou perdre du poids, une hydratation sans aucun apport calorique est essentielle : la consommation d'eau est donc à privilégier par rapport à d'autres boissons.

Les personnes suivant un régime amaigrissant peuvent parfois s'exposer à des apports insuffisants en magnésium et en calcium. Dans ce cas, il peut être recommandé de **consommer des eaux minérales naturelles magnésiennes (> 50 mg/L) et/ou calciques (> 150 mg/l)** pour contribuer à la bonne couverture de leurs besoins quotidiens.

Exemple : Hépar, Contrex, Courmayeur, Quézac, San Pellegrino

Source : <https://eaumineralenaturelle.fr/sante-bienfaits/composition-des-eaux-minerales-bien-choisir-son-eau>

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2023	Code : 23SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 13/35

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3b

Mercuriale bar du Carnet des Cocktails Contemporains

Produit	Quantité	Prix Bt HT	Prix cl	Produit	Quantité	Prix Bt HT	Prix cl
Apéritif à Base d'Alcool - ABA				Jus de fruits			
Angostura Bitters 44.70°	Gouttes ou traits	0,17		Citron jaune	100 cl	2,20	0,02
Peychaud's Bitters 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	0,02
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	Poire	100 cl	2,50	0,03
Pastis de Marseille 45°	100 cl	25,00	0,25	Orange	100 cl	2,00	0,02
Apéritif à Base de Vin - ABV				Orange fraîche pressée			
Vermouth Italien 15°	100 cl	8,50	0,09	Cranberry	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	Jus maracuja	100 cl	3,00	0,03
Lillet Blanc 17°	75 cl	14,00	0,19	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 - VDL				Pomme clair			
Porto rouge 19°	75 cl	7,50	0,10	Sirop			
Liqueur et crème				Grenadine			
Amaretto 28°	70 cl	24,50	0,35	Orgeat	100 cl	3,50	0,04
Liqueur de café 20°	70 cl	30,00	0,43	Sucre de canne	70 cl	3,00	0,05
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	0,09	Cannelle	70 cl	7,80	0,11
Crème cacao brun 25°	70 cl	15,00	0,22	Châtaigne	70 cl	7,95	0,12
Cointreau 40°	70 cl	18,00	0,26	Caramel	70 cl	7,80	0,11
Liqueur de marasquin 25°	70 cl	18,00	0,26	Framboise	70 cl	7,80	0,11
Liqueur de fruit de la passion 17°	70 cl	14,50	0,21	Complément			
Apricot Brandy 25°	70 cl	15,00	0,22	Soda (Perrier)	100 cl	1,00	0,01
Chartreuse verte 55°	70 cl	39,00	0,56	Limonade artisanale	100 cl	2,50	0,03
Liqueur de pêche 25°	70 cl	6,50	0,09	Tonic Schweppes	100 cl	2,00	0,02
Crème de cassis 15°	70 cl	6,50	0,09	Ginger Ale	50 cl	3,00	0,06
Eau-de-vie				Ginger Beer			
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	Bière blanche 4.5°	25 cl	1,00	0,04
Rhum blanc agricole Clément 40°	70 cl	13,00	0,19	Prosecco 11.5°	75 cl	7,00	0,14
Rhum ambré agricole Clément 45°	70 cl	14,00	0,20	Autre produit			
Rhum vieux / brun traditionnel 45°	70 cl	25,00	0,36	Tabasco	Gouttes ou traits		PM
Cachaça 40°	70 cl	23,00	0,33	Sauce anglaise	Gouttes ou traits		PM
Tequila 37.5°	70 cl	12,50	0,18	¼ de sucre morceau	Pièce		PM
Gin 37.5°	70 cl	14,00	0,20	Sucre poudre / cassonade	kg		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	Œuf blanc / jaune	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 Beam » 40°	70 cl	21,00	0,30	Framboises fraîches	Pièce		PM
Cognac VS 40°	70 cl	27,00	0,39	Crème fraîche	20 cl	1,45	0,02
Cognac VSOP 40°	70 cl	37,00	0,53	Crème de coco Caraïbos	42,5 cl	3,80	0,09
Calvados 40°	70 cl	30,00	0,43	Café espresso	7 cl	0,35	0,05
Kirsch 45°	70 cl	25,00	0,36	Sel au céleri	Kg		PM
				Citron vert	Pièce	0,53	0,53
				Menthe fraîche	Botte		PM

Rappels :

- PM = Pour Mémoire

- éléments de décoration : 10 % du coût matière HT

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2023	Code : 23SP-BP BA U20 1	SUJET
ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE (épreuve écrite)	Durée : 4 h	Coef. : 4	Page 14/35

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 5a

Station bar mobile



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 a Animations

Proposer 4 idées d'animations en lien avec le concept de votre bar. Justifier ces choix.

Idées d'animations	Justifications

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1b

Agencement décoration ambiance

Proposer des idées d'agencement, de décoration et d'ambiance. Justifier ces choix.

Agencement	Propositions	Justifications
Type de mobilier et choix du matériau : - Sièges - Tables	→ →	
Revêtements : Matériaux/ style - Sol - Murs - Plafond	→ → →	
Type d'éclairage		
Ambiance musicale		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1c

Actions commerciales

Lister 4 actions commerciales peu onéreuses, simples et rapides basées sur Internet et les réseaux sociaux. Argumenter ces choix.

Actions commerciales	Justification des choix

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1d

Actions éco-responsables

Citer trois actions écoresponsables à mettre en place et justifier votre choix.

Actions	Justifications

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1e

Erreurs carte du bar

Relever et rectifier 12 des erreurs de votre imprimeur.

Erreurs constatées	Rectifications proposées
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2a

Profil de poste commis de bar

Complétez la fiche de « profil de poste » en adéquation avec vos besoins.

Fiche de profil de poste « commis de bar »	
Qualification et Diplôme (s)	
Statut (cadre, ...)	
Type de contrat (CDD, CDD de mission, CDI, temps plein, temps partiel, contrat saisonnier...)	
Durée du travail, horaires	
Mission (la finalité du poste)	
Environnement de travail (l'équipe, son n+1...)	
Tâches	
Langues	
Expérience professionnelle souhaitée	
Savoir être (attitude, respect, ...)	
Rémunération	
Permis de conduire (si déplacement)	
Évolution possible à l'interne	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2c | **Modes de diffusion**

Proposer 5 modes de diffusion de l'annonce.

Modes de diffusion de l'annonce

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3a

Fiche technique cocktail à base de Cognac

Proposer trois cocktails références du carnet de cocktails contemporains à base de Cognac et de gin. Compléter la fiche technique.

PRODUIT DE BASE		COGNAC
CATÉGORIE	NOM DU COCKTAIL :	
	INGRÉDIENTS	DOSE CL
TYPE		
MODE D'ÉLABORATION		
	ANALYSE SENSORIELLE	
VERRERIE		
DÉCORATION		
% ALCOOL		

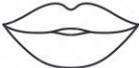
Argumentation commerciale :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3b

Fiche technique cocktail à base de Cognac

Proposer trois cocktails références du carnet de cocktails contemporains à base de Cognac et de gin. Compléter la fiche technique.

PRODUIT DE BASE		COGNAC
CATÉGORIE	NOM DU COCKTAIL :	
	INGRÉDIENTS	DOSE CL
TYPE		
MODE D'ÉLABORATION		
	ANALYSE SENSORIELLE	
VERRERIE		
DÉCORATION		
% ALCOOL		

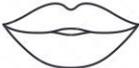
Argumentation commerciale :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3c

Fiche technique cocktail à base de gin

Proposer trois cocktails références du carnet de cocktails contemporains à base de Cognac et de gin. Compléter la fiche technique.

PRODUIT DE BASE		GIN
CATÉGORIE	NOM DU COCKTAIL :	
	INGRÉDIENTS	DOSE CL
TYPE		
MODE D'ÉLABORATION		
	ANALYSE SENSORIELLE	
VERRERIE		
DÉCORATION		
% ALCOOL		

Argumentation commerciale :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3d

Fiche produit Cognac

Compléter la fiche suivante.

Fiche produit COGNAC	
Type de spiritueux	⇒
2 Départements de production	⇒ ⇒
Les crus du Cognac	
Cépages utilisés (préciser le cépage majoritaire)	⇒ ⇒ ⇒
Type d'alambic	⇒
Explication détaillée de la distillation	
Les comptes d'âge	⇒V.S. ou 3* : ⇒V.S.O.P. : ⇒Napoléon : ⇒X.O. :
Définir « Fine Champagne »	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3e

Fiche produit gin

Lister 4 marques de gin de dégustation (dont 2 françaises) en indiquant leur origine.

	MARQUE	ORIGINE
Gin n°1		
Gin n°2		
Gin n°3		FRANCE
Gin n°4		FRANCE

Rédiger une explication des spécificités d'un London Dry Gin

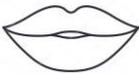
--

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3f

Fiche technique cocktail « SIGNATURE »

Créer un cocktail « signature » à base de cognac conforme au concept de l'établissement.
Compléter la fiche technique.

CATÉGORIE	NOM DU COCKTAIL :			
	INGREDIENTS	DOSE CL	PUHT/CL	TOTAL
TYPE				
MODE D'ÉLABORATION				
	Coût matières HT			
	Coût matières décoration (10% du coût matière HT)			
VERRERIE	Prix de vente HT HS (Coefficient multiplicateur à préciser) :)			
	Prix de vente HT SC (service 15%)			
	ANALYSE SENSORIELLE			
DÉCORATION				
				
% ALCOOL				
ARGUMENTATION COMMERCIALE				

Les calculs seront arrondis à 2 décimales.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3g

Document de synthèse des eaux

Renseigner le tableau ci-dessous en sélectionnant 4 eaux minérales en tenant compte de la clientèle visée:

- ✓ 3 eaux françaises et 1 eau européenne
- ✓ Dont au maximum 1 eau « neutre » (faiblement minéralisée)

DOCUMENT DE SYNTHÈSE

NOM DE L'EAU MINÉRALE	ORIGINE (département ou région)	TYPE D'EAU	CARACTÉRISTIQUES MINÉRALES	DESCRIPTION COMMERCIALE
<i>Exemple :</i> Eau française : Ogeu	<i>Département :</i> Pyrénées-Atlantiques	<i>Eau minérale gazeuse</i>	<i>Faiblement minéralisée</i>	<i>Eau adaptée à une consommation régulière pour les petits et les grands.</i>
Eau européenne :	<i>Pays :</i>			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3h

Fiche technique cocktail « HEALTHY »

Proposer un cocktail « healthy » à base d'eau minérale. Compléter la fiche technique. Seules les cases vides sont à renseigner

CATÉGORIE	NOM DU COCKTAIL :	
 	INGREDIENTS	DOSE CL
TYPE		
 		
MODE D'ÉLABORATION		
	ANALYSE SENSORIELLE	
VERRERIE		
 		
DÉCORATION		
 		
% ALCOOL		
 		

Argumentation commerciale :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 4a

Législation

Répondre aux questions en justifiant les réponses.

Questions	Justifications
Pouvez-vous vous approvisionner dans le débit de tabac de votre choix pour la revente de cigarette ?	
Quelle est le rôle de la SACEM ?	
Que signifient les initiales SACEM ?	
Est-il obligatoire d'afficher vos prix visibles à l'intérieur ou extérieur de votre établissement ?	
A partir de quel montant est-il obligatoire de délivrer une addition aux clients ?	
Est-ce qu'un apprenti mineur de 16 ans peut assurer le service des boissons alcoolisées derrière votre comptoir ?	
Est-il possible d'organiser une soirée sur le thème POKER avec des gains d'argent dans votre établissement ?	
Lors de la soirée d'inauguration pouvez-vous fermer exceptionnellement votre établissement à 4H00 du matin ?	
Un client est manifestement ivre dans votre établissement, pouvez-vous refuser de le servir en boissons alcoolisées ?	
Pour pouvoir ouvrir votre établissement quelle formation administrative devez-vous obligatoirement suivre ?	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 4b

Classification des produits

Répondre vrai ou faux et apportez la correction quand l'affirmation est fausse.

Affirmations	VRAI	FAUX	Correction
Une eau minérale gazeuse fait partie du groupe des boissons numéro 3.			
Un Noilly Prat fait partie du groupe des boissons ABA.			
La crème de cassis fait partie du groupe des boissons numéro 2.			
Un rhum et le whisky sont classés dans le même groupe de boissons.			
Le Ricard est classé dans le groupe des boissons numéro 2.			
Une bière sans alcool fait partie du groupe des boissons numéro 3.			
Un chocolat chaud fait partie du groupe des boissons numéro 1.			
Un gin est classé dans le groupe des boissons numéro 4.			
La licence débit de boisson se délivre en préfecture.			
Les boissons du bar ne sont pas soumises à la publication d'une liste d'allergènes.			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 5a

Prévisionnel de production du « planter's punch »

Compléter le tableau

PREVISIONNEL DE PRODUCTION		PLANTER'S PUNCH	
DOSE UNITAIRE	CONSO. PREVUE	NOMBRE DE CLIENTS	NBRE DE VERRES À PRODUIRE
13 cl	2 Verres	60	

PRODUIT	PROPORTION	QUANTITÉ POUR 60 CLIENTS (EN CL)	CONDITIONNEMENT	QUANTITÉ A ACHETER	PRIX UNITAIRE HT	COÛT D'ACHAT HT
ANGOSTURA BITTER	TRAIT	 	Bouteille 10cl	1	11	11
JUS D'ORANGE	4 cl		Bouteille 100cl			
JUS D'ANANAS	4 cl		Bouteille 100cl			
RHUM AGRICOLE	4 cl		Bouteille 70cl			
RHUM AMBRÉ	1 trait		Bouteille 70cl			
MONTANT D'ACHAT TOTAL HT						

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 5b

Station bar mobile

Indiquer deux avantages et deux inconvénients d'une station de bar mobile.

Avantages	Inconvénients