

MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN

ÉPREUVE E2

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

SUJET

Le dossier comporte 24 pages numérotées 1 à 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.

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 1/24

SUJET
« LE YELLOW SUBMARINE »

Vous êtes actuellement commis de bar dans le bar à cocktails « Le YELLOW SUBMARINE » situé à SAINT-GILLES CROIX DE VIE sur la côte vendéenne.

Le bar a une capacité de 50 places assises à l'intérieur et de 50 places en terrasse face à la mer.

La brigade se compose d'un chef barman (gérant de l'entreprise), Monsieur DUVIVIER, de deux barmen, de trois commis barmen et d'un employé polyvalent.

Le bar est ouvert du mardi au samedi de 16H à 2H du matin en basse saison et tous les jours de 11H à 2H du matin en haute saison.

Pour renforcer son équipe, votre chef barman va faire appel à des stagiaires et des apprentis. Former est une lourde responsabilité. C'est pourquoi Monsieur DUVIVIER veut confier cette tâche à l'un des trois commis dont vous faites partie.

Monsieur DUVIVIER conçoit le questionnaire suivant portant sur la connaissance des produits du bar, les cocktails, le matériel, la législation des débits de boissons, la gestion et la communication. Le commis qui obtiendra les meilleurs résultats se verra confier le suivi et la formation des apprentis au sein de l'entreprise.

Enfin, si les apprentis sont bien formés et obtiennent leur examen, Monsieur DUVIVIER prévoit d'attribuer une prime au futur formateur.

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 2/24

PARTIE 1

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

1. CONNAISSANCE DES BOISSONS

La 1^{ère} partie du questionnaire porte sur la connaissance des apéritifs.

- 1.1. Compléter le tableau suivant en indiquant soit la provenance de l'anisé, soit le nom du produit.

PROVENANCE	PRODUITS ANISES
Grèce	
	Sambuca
Liban	
Pays-Bas	
	Cristal
	Anisette

- 1.2. Indiquer le degré alcoolique des Bitters suivants :

Campari	
Aperol	
Bitter San Pellegrino	
Angostura Bitter	

- 1.3. Compléter le tableau suivant en indiquant soit la provenance des Bitters, soit le nom du produit.

PROVENANCE	PRODUITS
	Amer Picon
Trinidad et Tobago	
	Cynar
	Clacquesin

1.4. Citer la marque des vermouths suivants en fonction de leur provenance et de leurs caractéristiques.

DEFINITION - PROVENANCE	NOM DE L'ABV
Apéritif à base de vin de couleur rouge produit à Turin	
Vermouth dry produit à Marseillan	
Vermouth produit en Savoie	
Vermouth produit à Thuir dans les Pyrénées orientales	

1.5. Citer les quatre cépages obligatoires pour bénéficier de l'appellation VIN DOUX NATUREL.

-
-
-
-

1.6. Replacer les vins mutés proposés ci-dessous dans le tableau suivant :

**Floc de Gascogne – Macvin du Jura – Madère – Marsala –
Muscat de Samos – Rasteau – Ratafia – Xérès.**

PROVENANCES	VINS MUTÉS
Grèce	
France (Jura)	
Portugal	
Sicile	
Espagne	
Vaucluse	
France (Gers)	
France (Champagne)	

1.7. Indiquer les cuvées de prestige pour les maisons de Champagne suivantes :

MARQUES COMMERCIALES	CUVEES DE PRESTIGE
MOËT ET CHANDON	
ROEDERER	
VEUVE CLICQUOT	
TAITTINGER	
G.H. MUMM	
PERRIER-JOUET	
KRUG	
LAURENT-PERRIER	

1.8. Citer les trois principales régions du vignoble champenois.

-
-
-

1.9. Citer quatre communes classées grands crus en Champagne.

-
-
-
-

1.10. Définir le terme Champagne « Blanc de Blancs ».

.....

1.11. Dans quelle zone du vignoble Champenois sont essentiellement produits les « Blanc de Blancs » ?

.....

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 5/24

1.12. Replacer les étapes de la méthode champenoise dans l'ordre logique d'élaboration.

Remuage - Elaboration de la cuvée - Bouchage définitif et Habillage - Bouchage provisoire - Prise de mousse - Ajout de la liqueur de dosage.

Ordre	Étapes de la vinification	Ordre	Étapes de la vinification
1	Elaboration d'un vin blanc tranquille	7	Mise sur pupitre
2		8	
3	Ajout de liqueur de tirage	9	Dégorgement
4		10	
5	Seconde fermentation en bouteille	11	
6		12	Commercialisation

1.13. Donner le département d'origine des eaux suivantes.

NOM - DÉNOMINATION	ORIGINE
<i>Exemple : HEPAR</i>	Vosges
CONTREX	
VOLVIC	
BADOIT	
AIX-LES BAINS	
VICHY	
PERRIER	

1.14. Compléter le tableau en indiquant la nature des eaux suivantes, plate ou gazeuse.

NOM - DÉNOMINATION	PLATE	GAZEUSE
<i>Exemple : VITTEL</i>	X	
VICHY		
EVIAN		
BADOIT		
HÉPAR		
QUEZAC		
OGEU		

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 6/24

LES BOISSONS CHAUDES

LE CAFE

1.15. Quelle méthode de cueillette utilise-t-on pour les grands crus de café ?

.....

1.16. Compléter le tableau suivant.

VARIÉTÉS	ESPÈCES	ORIGINES
ARABICA	SUL DE MINAS	
	KOPI LUWAK	
		ÎLE DE LA REUNION
	MALABAR	
	BLUE MOUNTAIN	
	MARAGOGYPE	
		ETHIOPIE
CANEPHORA	KOUILLOU	
		BRESIL

1.17. La torréfaction est une étape importante dans l'élaboration d'un bon café. Indiquer quatre transformations physiques et chimiques constatées ?

-
-
-
-

1.18. À partir des définitions suivantes, retrouver les bonnes appellations.

DÉFINITIONS	APPELLATIONS
Mélange en quantité égale d'un café expresso et de chocolat chaud	
Café expresso auquel est ajoutée une quantité égale de mousse de lait	
Café expresso nappé de crème fouettée	
Café expresso très court souvent servi en Italie	

LE CHOCOLAT

1.19. Citer les trois grandes variétés de cacaoyers.

-
-
-

1.20. Citer trois principaux pays producteurs de cacao.

-
-
-

Le THE et les INFUSIONS

1.21. Une infusion ne contient pas de théine. Entourer la bonne réponse.

VRAI

FAUX

1.22. Donner le nom de la cueillette qui consiste à récolter le bourgeon et la première feuille.

.....

1.23. Indiquer la signification des initiales G.F.O.P.

.....
.....

1.24. Définir le terme EARL GREY.

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

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 8/24

LA BIÈRE

1.25. Il existe de nombreuses variétés de bières. Identifier les appellations suivantes grâce aux définitions figurant dans le tableau ci-dessous :

Blanches – Lambics – Stouts – Lagers.

APPELLATIONS	DEFINITIONS
	Elles représentent aujourd'hui 95 % de la production mondiale. Issues d'une fermentation basse, elles sont le plus souvent blondes.
	Elles sont issues d'un mélange au brassage de malt d'orge et de froment (blé cru). De couleur pâle et légèrement troublées, elles sont désaltérantes, avec des arômes proches des bonbons acidulés (orange, pamplemousse, citron). Elles se dégustent très fraîches.
	D'origine irlandaise, ce sont des bières de fermentation haute. De couleur très foncée, presque noire, et de saveur amère, elles sont élaborées à partir de malts grillés.
	Dernières bières issues de la fermentation spontanée. Produites autour de Bruxelles, en Belgique, elles sont pétillantes, très acides et d'une très large complexité aromatique.

1.26. Replacer les marques de bières suivantes dans le pays de production :

AFFLIGEM, AMSTEL, BRITT, CARLSBERG, CH'TI, CHIMAY, COREEF, GUINNESS, HEINEKEN, HOEGAARDEN, HOLSTEN, JENLAIN, KILKENNY, LANCELOT, LEFFE, LOWENBRAU, MORT SUBITE, MURPHY, SPATEN, TUBORG.

Pays	Marques	Pays	Marques
Belgique		France	
Allemagne		Danemark	
Irlande		Pays-Bas	

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 9/24

LES EAUX-DE-VIE

1.27. Votre chef barman veut tester vos connaissances sur l'histoire du whisky.
 Replacez les propositions suivantes dans le tableau ci-dessous.

***CHARCOAL MELLOWING – KHÔL – THOMAS JEFFERSON - ELIJAH CRAIG –
 UISCE BEATHA – BUSHMILLS - PATENT STILL PROCESS – EXCISE ACT.***

DEFINITIONS	PROPOSITIONS
Poudre noire utilisée comme fard à paupières que l'on distillait 3000 ans avant notre ère et qui a donné au Moyen-Âge le mot « Alcool ».	
Nom donné au whisky au Moyen-Âge. Mot qui pouvait se traduire par « eau de feu » en gaélique.	
Célèbre distillerie irlandaise qui obtient en 1608 la première licence officielle de distillation.	
Décision officielle qui autorise la distillation en Écosse en 1823.	
Président américain qui abolit les taxes sur le whiskey en 1802.	
Quel est le Nom du pasteur baptiste qui utilisa le premier des fûts de chêne pour transporter son whiskey ?	
Technique de filtration des whiskys du Tennessee au travers une couche de charbon de trois mètres d'épaisseur.	
Système de distillation en continu inventé en Irlande en 1826.	

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 10/24

1.28. Déterminer la région de production des marques de whiskies écossais suivants :

Marques	Régions de production				
	Ile d'Islay	Ile de Skye	Highlands	Lowlands	Speyside
<i>Exemple : Glenfiddich</i>					X
Aberlour					
Auchentoshan					
Bowmore					
Bruichladdich					
Cardhu					
Dalwinnie					
Glenlivet					
Glenmorrangie					
Knockando					
Oban					
Port Ellen					
Talisker					

LES EAUX-DE-VIE DE VIN ET DE CIDRE

1.29. Donner la correspondance des marques d'eau-de-vie suivantes :

Marques	Armagnac	Calvados	Cognac
HINE			
SAMALENS			
DARROZE			
FRAPIN			
DROUIN			
LECOMTE			
BISQUIT			
MORIN			
CLE DES DUCS			
MARTELL			
COQUEREL			
CAMUS			

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 11/24

LE GIN

1.30. Citer les trois aromates obligatoires pour l'élaboration du Gin.

-
-
-

1.31. Combien d'aromates sont utilisés dans l'élaboration du Gin « Bombay Sapphire » ?

- 8 10 12

1.32. Compléter le tableau suivant :

Définitions	Variétés ou marques de Gin
Gin produit en Ecosse infusé au concombre et pétales de roses dans sa ville d'origine.	
Gin fabriqué dans la région de Cognac composé de 19 épices et passé en fût de chêne pendant 6 mois.	
Gin vieilli dans un fût de Xérès.	
Gin parfumé par macération de baies de prunelle.	
Gin irlandais.	
Gin dont le nom évoque les gardes de la Tour de Londres.	

La TEQUILA

1.33. Compléter l'élaboration de la tequila à partir des termes proposés.

Jimador – Maguey – Pina – Ordinario – alambic – azul – Agave Tequilana.

Pour la fabrication de la Téquila, on utilise une agave de la variété « _____ » (bleue) de l'espèce _____, variété Weber.

Au terme de sa croissance, on voit apparaître un bulbe appelé « _____ ».

Lors de la récolte, le paysan que l'on appelle un « _____ », retire les feuilles du cœur nommé « _____ ».

Concernant la distillation, elle se réalise dans _____

La 1^{ère} chauffe donne un alcool à 20° nommé « _____ ». Après la 2^{ème} chauffe, on obtient une eau-de-vie nommée téquila.

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 12/24

1.34. Citer quatre marques de Téquila.

-
-
-
-

LA VODKA

1.35. Compléter le tableau suivant :

Provenance	Marque	Définition - Particularités
		Vodka parfumée à l'herbe de bison
France – Cognac		Vodka élaborée dans la région de Cognac dont l'emblème sont des oies sauvages
	SKYY CITRUS	Vodka parfumée au citron
	CHOPIN	

Le RHUM

1.36. Donner la provenance des rhums suivants :

Marques	Provenance	Marques	Provenance
Charrette		Havana Club 3 ans	
Père Labat		Diplomatico	
3 Rivières		Don Papa	
Angostura 1919		Arcane 12 ans	
Bologne		Kraken	
Saint-James		Dillon	

LES LIQUEURS

1.37. Il existe de nombreuses liqueurs françaises ou étrangères de renom. Retrouver le nom de ces produits en vous aidant des définitions.

DENOMINATION	DEFINITION
	Liqueur de café d'origine Jamaïcaine titrant 20°.
	Liqueur à base de 27 plantes fabriquée à Fécamp en Normandie.
	Liqueur à base de Bourbon et de pêche élaborée dans le Missouri aux USA.
	Liqueur écossaise à base de scotch whisky, de miel de bruyère et d'aromates.
	Liqueur allemande à base de 56 plantes, traditionnellement consommé en shooter et parfois mélangé avec de la bière ou de la boisson énergisante.
	Liqueur italienne à base d'amandes de noyaux d'abricots.
	Liqueur italienne à base de petites cerises acides.
	Liqueur italienne à base de plantes de couleur jaune conditionnée dans une bouteille très allongée.

1.38. Citer deux procédés d'élaboration des liqueurs et leurs méthodes.

-
-

1.39. Donner la définition de l'alcool surfin.

.....

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 14/24

2. RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

2.1. Définir le mot « MOCKTAIL » et donner 2 exemples de la C.C.CC

Exemple 1 :

Exemple 2 :

2.2. Citer quatre cocktails appartenant au carnet de cocktails contemporains élaborés avec du jus de Cranberry.

-
-
-
-

2.3. Compléter les fiches techniques des dix cocktails appartenant au carnet de cocktails contemporains.

NOM DU COCKTAIL :		NOM DU COCKTAIL :	
Long drink – All Day - Shaker		Long drink – All Day – DIRECT	
Verre de service	TUMBLER	Verre de service	TUMBLER
Décoration		Décoration	
. 4 cl de jus d'orange . 4 cl de jus de cranberries . 1 cl de liqueur de pêche . 1 cl de liqueur de mûre . 4 cl de vodka		Qq gouttes d'Angostura Bitter	
NOM DU COCKTAIL : SIDE CAR		NOM DU COCKTAIL : PARADISE	
Short drink – All Day - Shaker		Short drink – All Day - Shaker	
Verre de service		Verre de service	
Décoration	Pas de décoration	Décoration	Pas de décoration

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 15/24

NOM DU COCKTAIL :		NOM DU COCKTAIL : BRAMBLE	
Long drink – All Day - Shaker		Short drink – All Day - Direct	
Verre de service		Verre de service	OLD FASHIONED
Décoration	1 tranche de citron	Décoration	. ½ tranche de citron . 2 mûres
- 1 cuiller à café de sucre - 3 cl de jus de citron - 4 cl de Gin Compléter de 5 cl de Perrier			
NOM DU COCKTAIL :		NOM DU COCKTAIL :	
Short drink – All Day – VERRE A MELANGE		Short drink – All Day - Shaker	
Verre de service	VERRE A COCKTAIL	Verre de service	VERRE A COCKTAIL
Décoration		Décoration	Sel fin
Qq gouttes d'Angostura bitter . 2 cl de Vermouth italien . 1 cl de Liqueur de Marasquin . 4 cl de Gin			
NOM DU COCKTAIL :		NOM DU COCKTAIL :	
Short drink – All Day - Shaker		Short drink – All Day - Shaker	
Verre de service	VERRE A COCKTAIL	Verre de service	OLD FASHIONED
Décoration		Décoration	
. 2 cl de jus de citron vert . 2 cl de liqueur de Marasquin . 2 cl de Chartreuse verte . 2 cl de Gin		. 1 cl de jus de citron vert . 1,5 cl de sirop d'orgeat . 1,5 cl de Grand Marnier . 2 cl de rhum vieux . 2 cl de rhum blanc	

2.4. Citer trois cocktails Short Drink ou dérivés figurant dans le carnet de cocktails contemporains à base de liqueur d'Amaretto :

-
-
-

2.5. Citer trois cocktails figurant dans le carnet de cocktails contemporains servis sur glace pilée :

-
-
-

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 16/24

2.6. Indiquer la technique et la décoration des cocktails figurant dans le tableau suivant :

Noms du cocktail	Techniques	Décorations
	Direct au verre, Shaker ou Verre à mélange	
Bourbon old Fashioned		
Corpse Reviver N°2		
Presidente		
Sazerac		
Bonneveine		
Dark and Stormy		

2.7. Indiquer pour les cocktails suivants le verre de service.

Nom du cocktail	Verre de service	Nom du cocktail	Verre de service
Black Russian		Mojitos	
Brandy Alexander		Scotch Sour (Avec blanc d'œuf)	
Spritz Veneziano		Maverick Martini	
French 75		Bronx	

3. AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

3.1. Citer 4 épices susceptibles d'être utilisées dans les cocktails :

-
-
-
-

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 17/24

3.2. Donner le nom des verres grâce aux définitions figurant dans le tableau suivant :

Noms des verres	Définitions
	Verre de faible contenance utilisé pour le service de boissons digestives et dans l'élaboration du B52.
	Verre qui évoque une représentation humaine sculptée, ayant un pouvoir de protection dans lequel peuvent être servis des cocktails exotiques.
	Verre épais capable de résister à la chaleur dans lequel on peut servir différents cocktails HOT DRINKS.
	Récipient en cuivre muni d'une anse, utilisé pour le service d'une certaine catégorie de cocktail.

3.3. Citer six gros matériels utilisés au bar.

-
-
-
-
-
-

3.4. Citer 12 éléments classés dans le petit matériel de bar pouvant figurer dans la mallette d'un barman.

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

3.5. Citer 4 éléments d'ambiance et de décoration adaptés à un bar de type pub.

-
-
-
-

3.6. Définir les termes suivants :

TERMES	DEFINITIONS
Timbre	
Mitraillette	

PARTIE II

« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

1. LÉGISLATION

1.1. Déterminer quels produits parmi les suivants figurent dans le 5^{ème} groupe de boissons. Préciser le groupe pour les réponses fausses.

NOM DU PRODUIT - MARQUE	FAMILLE DE PRODUIT	GRUPE 5 (OUI ou NON)	
Exemple : Rhum blanc Saint-James	Eau de Vie de plantes (Jus de canne à sucre ou mélasses)	NON	Groupe 4
Armagnac Marquis de Montesquiou			
Noilly Prat			
Absinthe Bardouin			
Gin Gordon's			
Eau-de-vie de mirabelle de Lorraine			
Campari			
Madère Cruz			
Salers			

1.2. Répondre par « VRAI » ou par « FAUX » aux affirmations suivantes (Justifier quand la réponse est « FAUX ») :

AFFIRMATIONS	VRAI ou FAUX	Si FAUX justification
La vente de boissons sans alcool est libre dans tous les débits de boissons.		
La vente à crédit des boissons alcoolisées vendues au détail est autorisée dans les bars d'hôtel.		
Un restaurateur qui vend des boissons alcoolisées à l'occasion des repas doit obligatoirement posséder une licence IV.		
Les initiales S.E.I.T.A. signifient « Service d'Exploitation Industrielle des Taxes sur les Alcools ».		
La déclaration d'ouverture d'un débit de boissons doit s'effectuer au moins 1 mois à l'avance auprès de la préfecture.		
Un débitant de boissons ne peut pas servir une personne ivre entrant dans son bar.		

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 20/24

1.3. Qui décide de l'ouverture des débits temporaires ?

.....

1.4. Citer 4 objectifs atteints par la formation du permis d'exploitation.

-
-
-
-

1.5. Compléter les phrases suivantes :

- Le permis d'exploitation ou le permis de vente de boissons alcooliques la nuit est valable
- Pour l'exploitation d'un débit de boissons à consommer sur place ou pour un restaurant, la durée minimale de la formation est deheures réparties au moins sur.....jours.
- Si l'intéressé justifie, à la date de l'ouverture de son établissement, d'une expérience professionnelle deheures en qualité d'exploitant, la durée de la formation est ramenée àheures.
- Pour les personnes qui vendent à emporter des boissons alcooliques entre 22 heures et 8 heures, la durée minimale de la formation est de heures effectuée en une journée.

1.6. Un débitant de boissons doit souscrire aux obligations suivantes :

- Exposer le panneau de
- Afficher sur la façade de son établissement.
- Afficher les arrêtés, s'il y a lieu.
- Présentation sur des étagères bien distinctes des autres boissons, un étalage de au minimum, vendues dans l'établissement.
- mesures en étain.
- à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement.

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 21/24

2. GESTION APPLIQUÉE

2.1. Vous avez créé un cocktail alcoolisé qui a obtenu l'approbation de l'équipe de bar. Votre chef vous demande d'établir une fiche technique afin de fixer son prix de vente :

Nom du cocktail : Blue SKY					
Catégorie : Long Drink			Type : All Day cocktail		
Mode d'élaboration : Au Shaker			Verre de service : Tumbler		
PRODUITS	Contenance bouteille	Coût HT Bouteille	PU au Cl	Dose en cl	TOTAL
Limonade au gingembre	100 cl	2,00 €		6	€
Sirop de Falernum	70 cl	5,50 €		1	€
Jus de citron vert	100 cl	2,90 €		2	€
Liqueur de Curaçao bleu	70 cl	10,80 €		2	€
Vodka Skyy infusion raisin	70 cl	15,20 €		4	€
COÛT MATIÈRE HT LIQUIDE					€

DECORATION	UNITE	QUANTITE	Coût achat HT	Coût unitaire HT	TOTAL
3 raisins (2 blancs, 1 noir)	X	X	X	0,10 €	0,10 €

coût matière total HT	
coefficient multiplicateur	5
prix de vente théorique HT – hors service	
service 15%	
prix de vente HT – service compris	
TVA 20%	
Prix de vente TTC SC	

2.2. Votre chef barman souhaite connaître vos compétences en matière de gestion des coûts. Il vous demande de contrôler le coût matière boissons du bar à partir des éléments suivants :

- Inventaire au 30 avril 2021 : **2 900 €**
- Inventaire au 31 mai 2021 : **2 750 €**
- Achats du mois de mai 2021 : **8 500 €**
- Ventes mensuelles au mois de mai 2021 : **42 000 €**

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 22/24

RAPPEL :

Le coût matière s'établit de la façon suivante :

- $\text{Coût Marchandises} / \text{Ventes mensuelles} \times 100$
- $\text{Coût Marchandises} = \text{Inventaire début de mois} + \text{Achats du mois} - \text{Inventaire fin de mois}$

Faire les calculs ci-dessous :

2.3. Analyse du coût matière boissons. Votre chef barman vous demande quatre raisons qui expliqueraient un mauvais ratio coût matière :

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

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 23/24

3. COMMUNICATION

Votre chef barman veut développer des « Master class Cocktails » au sein de l'entreprise pour initier les particuliers à l'art du cocktail.

Il vous demande de développer une stratégie de communication.

3.1. Citer quatre actions que vous comptez entreprendre :

-
-
-
-

3.2. Votre chef Barman désire mettre en avant le cocktail « BLUE SKY » que vous avez créé. Il vous demande de réaliser des petits chevalets à disposer sur les tables. Sur ces chevalets doivent figurer les informations essentielles en y incluant un argumentaire commercial.

3.3. Une soirée sur le thème des îles va bientôt être organisée. Proposer quatre éléments d'ambiance ou de décoration :

-
-
-
-

MC EMPLOYÉ BARMAN	2206 - MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 Étude d'une (ou de) situations professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 24/24