

MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN

ÉPREUVE E2

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

SUJET

SESSION 2022

Le dossier comporte 22 pages numérotées 1 à 22

Page 1 : Page de garde

Page 2 : Mise en situation

Pages 3 à 22 : 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. À consommer avec modération.

MC EMPLOYÉ BARMAN	NC22SN- MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 1/22

SUJET « Le Botaniste »

Vous êtes le nouveau commis du bar Botaniste de l'hôtel Shangrila : La brigade de ce bar se compose d'un chef Barman, d'un second de bar et de deux barmen qualifiés.

M. Guezennec second du bar, est également responsable de la formation et des apprentis. Il vous prend en charge.

Vos principales missions seront :

- d'accueillir et de conseiller les clients ;
- de promouvoir les produits de l'établissement ;
- de contribuer à la fidélisation de la clientèle ;
- de participer à l'approvisionnement, la mise en place et le service au bar dans des conditions d'hygiène et de sécurité optimales.

La connaissance des produits étant indispensable à l'exercice de vos missions, votre responsable, M. Guezennec, vous questionne sur ces sujets.

MC EMPLOYÉ BARMAN	NC22SN- MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 2/22

PARTIE I

« CONNAISSANCE DES BOISSONS Règles de composition des cocktails Agencement et Équipement du bar »

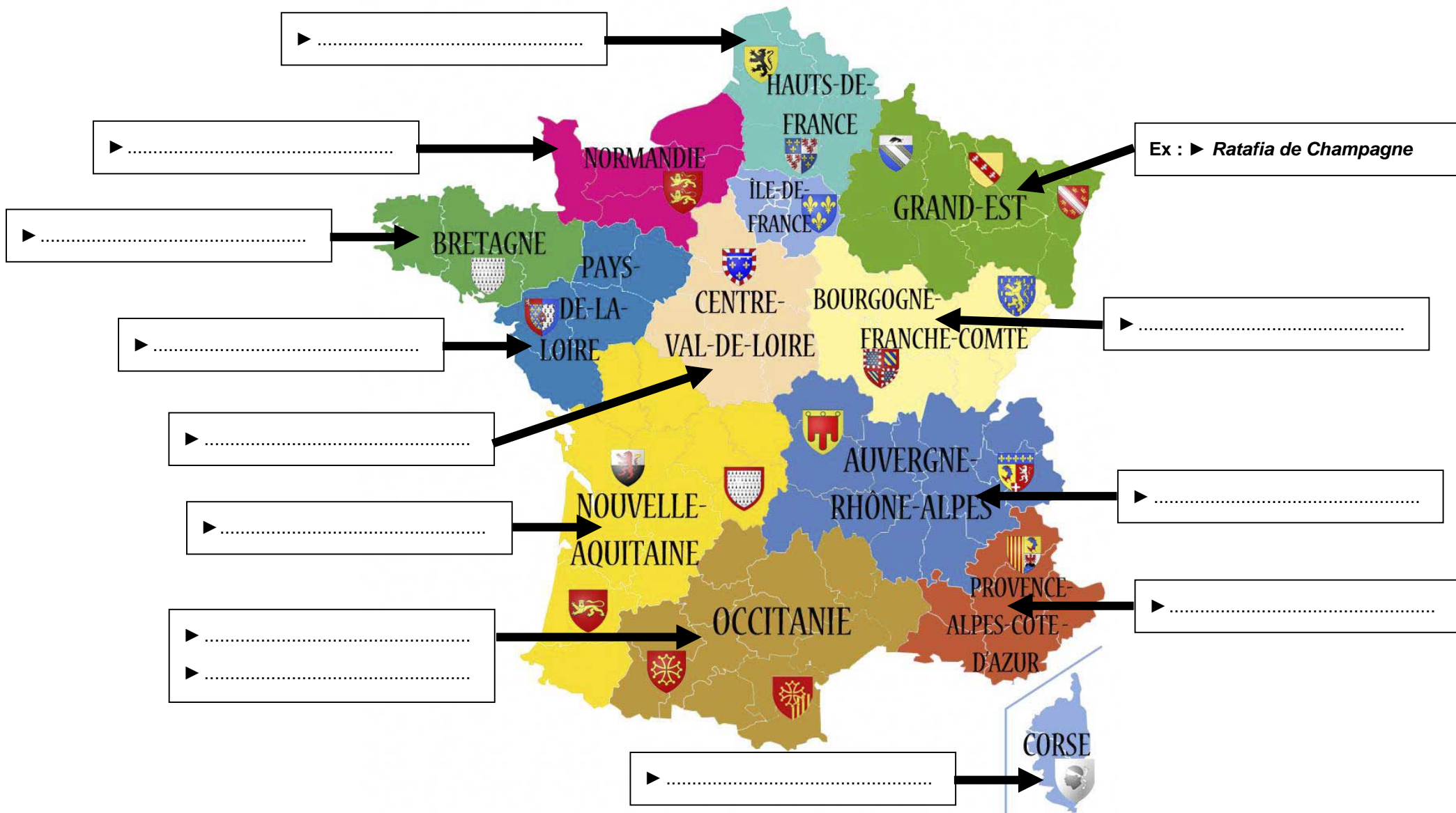
1. CONNAISSANCE DES BOISSONS

M. Guezennec souhaite évaluer vos connaissances sur les boissons du bar en général.

1.1 Faire correspondre les produits du tableau ci-dessous à sa région de fabrication, en complétant la carte de France page suivante :

Produit Régional
Byrrh
Pietra
Chartreuse
Ratafia de Champagne
Suze
Pommeau
La bière du Ch'ti
L'Entêté Absinthe (Combiér)
Lillet
Cointreau
Chouchen
Crème de Cassis de Dijon
Ricard

MC EMPLOYÉ BARMAN	NC22SN- MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 3/22



MC EMPLOYÉ BARMAN	NC22SN- MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 4/22

1.2 Je suis un Apéritif à base de Vin. Je peux être élaboré à partir de vin blanc, mais aussi de vin rouge. Ma recette comporte une part plus importante de quinine que pour une autre sous-famille d'A.B.V.

Qui suis-je ? (Nom de la sous famille).

.....

1.3 Je suis un A.B.V originaire d'Occitanie. Créé par les frères Violet vers 1860 en tant que médicament, je deviens par la force des choses l'Apéritif tonique.

Qui suis-je ? (Nom du Produit)

.....

1.4 La maison dont je porte le nom a été créé à Pontarlier en 1805. Mon créateur, originaire de Suisse, produisait au départ de l'absinthe. Suite à son interdiction, cette société développe alors une gamme d'anisé qui perdure aujourd'hui. Mon nom ainsi que celui de la marque qui me produit est le même. Qui suis-je ?

.....

1.5 Je suis un Apéritif à Base d'Alcool produit en général dans les massifs montagneux, car c'est ici que pousse l'ingrédient principal à mon élaboration. Je suis doux et amer. Des vertus digestives me sont reconnues. Qui suis-je ? (Nom de la sous-famille ou marque attendu).

.....

1.6 Je suis un Bitter Clair servant à l'élaboration du Spritz Veneziano. Qui suis-je ? (Nom du produit attendu).

.....

1.7 Je suis élaboré dans la Vallée du Haut Douro, principalement à partir des cépages Touriga, Tinta, Mourisco, Bastardo. Qui suis-je ?

.....

1.8 Je suis originaire du sud de l'Espagne, plus précisément d'Andalousie. Je suis élaboré principalement à partir de Palomino Fino, Pedro Ximénez. Qui suis-je ?

.....

MC EMPLOYÉ BARMAN	NC22SN- MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 5/22

1.9 Je suis souvent considéré à tort comme un vermouth. Je ne peux revendiquer cette appellation, car mon taux d'alcool n'est que de 14,4°. Qui suis-je ? (Nom et couleur du produit attendus).

.....

1.10 Citer deux différences entre Vermouth et Quinquina.

▶

▶

1.11 Citer les trois sous-familles constituant les A.B.A et en donner l'ingrédient principal.

▶

▶

▶

1.12 Le Porto est produit au Portugal sur 3 terroirs/régions différents. Dans la liste suivante, rayer les mauvaises propositions.

- ▶ Le Baixo Corgo (Bas Corgo)
- ▶ Le Baixo Douro (Bas Douro)
- ▶ Le Cima Corgo (Haut Corgo)
- ▶ Le Cima Douro (Haut Douro)
- ▶ Le Corgo Superior (Le Corgo Supérieur)
- ▶ Le Douro Superior (Le Douro Supérieur)

1.13 Dans la liste suivante, choisir la bonne réponse afin de compléter l'espace vide de la phrase qui suit.

Le Marquis de Sade

Le Marquis de Carabas

Le Marquis Tau

Le Marquis de Pombal

C'est le Marquis de _____ qui fit protéger l'authenticité du Porto. Il lance dès 1756 le bornage du vignoble.

MC EMPLOYÉ BARMAN	NC22SN- MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 6/22

1.14 En 1933 l'I.V.P. est mis en place à Porto. Que veut dire ce sigle ?

.....

1.15 En 2003 est créé un autre organisme, l'I.V.D.P. Que veut dire ce nouveau sigle ?

.....

1.16 Quel est, en général, le T.A.V moyen de l'alcool vinique utilisé pour muter les VDL/VDN ? Entourer la bonne réponse.

20° 30° 40° 77° 92,5°

1.17 Pour les Portos suivants, donner les durées de vieillissement correspondantes.

▶ **Colheita** : d'au moins _____ ans à + de _____ ans

▶ **L.B.V** : de _____ à _____ ans

▶ **Vintage** : au Minimum _____ ans

1.18 Entourer la bonne orthographe pour le sigle L.B.V.

▶ Latte Bottled Vintage

▶ Late Botled Vintage

▶ Late Bottled Vintage

1.19 Pour le Xérès on distingue 3 types de sols. À quoi correspondent-ils ? Dans le tableau ci-dessous, relier le sol à sa caractéristique principale.

Sols	Caractéristiques
Albariza	Silice et sable
Barro	Sol sédimentaire et crayeux
Arena	Sol calcaire, sablonneux et argileux

1.20 Comment se nomme le système de vieillissement utilisé pour le Xérès ?

.....

1.21 Rayer l'intrus dans les catégories de Xérès suivant :

Fino Amontillado Vintage Oloroso

MC EMPLOYÉ BARMAN	NC22SN- MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 7/22

1.22 Le Xérès est exclusivement un vin d'assemblage. Il est donc impossible de le millésimer. Entourer la bonne réponse.

VRAI FAUX

Le Champagne et les vins effervescents font partie intégrante des produits du bar. M. Guezenc vous demande de lui faire part de vos connaissances sur ce sujet.

1.23 Dans le tableau suivant attribuer la méthode d'élaboration (de la liste ci-dessous) correspondant aux vins effervescents.

Méthode en Cuve Close	Méthode Ancestrale	Méthode Traditionnelle
Vins Effervescents	Méthode de Réalisation	
<i>Exemple : Tous les vins Mousseux Non A.O.C.</i>	<i>Méthode de Gazéification</i>	
Champagne, Crémant, Vouvray mousseux	▶	
Tous les Vins Mousseux Non A.O.C.	▶	
Clairette de Die, Blanquette de Limoux	▶	

1.24 La région viticole de Champagne s'étend sur cinq départements parmi la liste ci-dessous rayez les départements incorrects.

- | | |
|------------------|---------------------|
| ▶ La Marne | ▶ La Seine-Maritime |
| ▶ La Haute-Marne | ▶ La Meuse |
| ▶ L'Aude | ▶ L'Aube |
| ▶ L'Allier | ▶ La Seine et Marne |
| ▶ L'Aisne | ▶ L'Ain |

1.25 La Champagne est subdivisée en quatre sous régions. Quelles sont-elles ?

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

1.26 L'Appellation d'Origine Contrôlée « Champagne » est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés provenant exclusivement de la Champagne viticole et élaborés en deux phases bien spécifiques.

VRAI

FAUX

1.27 À combien de litres correspond le moût de cuvée de la 1^{ère} presse destiné à l'élaboration des grandes cuvées de Champagne ? Entourer la bonne réponse.

500 litres

2 000 litres

2 050 litres

1 000 litres

1.28 Que sont les « Bourbes » dans l'élaboration du Champagne ?

.....

1.29 Comment appelle-t-on le petit réceptacle collé dans la capsule qui ferme la bouteille de Champagne servant à récupérer les résidus de la prise de mousse ?

.....

MC EMPLOYÉ BARMAN	NC22SN- MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 9/22

1.30 Dans le tableau ci-dessous, attribuer chaque bière de la liste ci-après à la définition correspondante.

Bière Brune, Bière blanche, Bière blonde « Spéciale », Bière blonde Type « Pils », Bière Ambrée ou Rousse.

Bière	Degrés d'alcool	Définition
.....	4,5 à 8°	Bière onctueuse et crémeuse Brassée avec des malts bruns et fortement torréfiés. T° de service : 10°
.....	4,4 à 8°	Bière plus maltée que charpentée. Brassée avec des mélanges de malts grillés et torréfiés. T° de service : 8 à 9°
.....	5,5°	Bière de caractère avec une bonne rondeur et une amertume soutenue. Brassée avec des malts blonds légèrement grillés et des malts spéciaux. T° de service : 6 à 8°
.....	4,4 à 5,5°	Bière légère, délicate et désaltérante brassée avec des malts blonds pâles. T° de service : 4 °
.....	4 à 7,7°	Bière légère, désaltérante et excellente à l'apéritif brassée avec des malts pâles et des malts de froment. T° de service : 4°

1.31 Compléter le mot manquant dans le texte ci-dessous :

La bière de _____ est en fait la première bière brassée avec la nouvelle récolte. Son arrivée marque la fin de l'hiver et la promesse du proche printemps : fraîche et vivace, elle est considérée comme la meilleure bière.

1.32 La bière s'accorde parfaitement avec certains plats. Relier la bière avec le plat adéquat dans le tableau ci-dessous.

Plats	Bières
Saumon fumé ●	● Bière Brune
Charcuteries fumées ●	● Bière Blanche
Dessert au chocolat ●	● Bière Ambrée

1.33 Dans le tableau ci-dessous, cocher la case correspondante à la bonne réponse.

Définition	Vrai	Faux
Cidre Traditionnel : Il est présenté en bouteille Champenoise.		
Cidre Bouché : Cidre trouble qui fait l'objet d'un soutirage sur lies et d'une fermentation prolongée en tonneau.		
Cidre Sec ou brut : 5°, plutôt acide et amer.		
Cidre demi-sec : 3 à 5°.		
Cidre Doux : très sucré (+45 g/l à 3°).		

1.34 Quelle est la particularité de l'élaboration du Calvados du Domfrontais ?

.....

1.35 Quelle est le nom de la distillation utilisée dans l'élaboration du Calvados du Pays d'Auge ?

.....

1.36 Citer les quatre différentes variétés de pommes utilisées dans l'élaboration du Cidre.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

1.37 Dans le tableau ci-dessous, indiquer la provenance des Brandy suivant :

Brandy	Pays d'origine
Grappa	
Fundador	
Asbach	
Metaxa	
Pisco	
Apple Jack	

1.38 Donner trois différences entre le Cognac et l'Armagnac.

- ▶
- ▶
- ▶

1.39 Dans le tableau ci-dessous, indiquer de quelle catégorie de Rhum dépendent les marques suivantes :

Marques de Rhum	<i>Rhums Agricoles</i>	<i>Rhums de Sucrieries</i>
Damoiseau		
Bologne		
Charrette		
Clément		
Bacardi		
Havana		
Angostura		

1.40 Citer cinq régions productrices de Whisky en Écosse.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

1.41 Citer trois éléments servant à aromatiser le Gin.

- ▶
- ▶
- ▶

1.42 Indiquer par une croix si les affirmations sont vraies ou fausses.

Affirmation	VRAI	FAUX
L'eau gazeuse d'Ogeu provient de l'est de la France		
Wattwiller est une eau Suisse		
Spa est une eau Belge		
Volvic jaillit des Pyrénées		
Plancoët est une eau des Côtes-d'Armor		

1.43 Définir BRSA.

.....

1.44 Citer cinq éléments entrant dans la composition des BRSA.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

1.45 Donner cinq appellations différentes regroupées dans les BRSA.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

1.46 Quel est le nom de la méthode de cueillette du café la plus qualitative ?

.....

MC EMPLOYÉ BARMAN	NC22SN- MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 13/22

2. RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

M. Guezennec souhaite maintenant tester vos connaissances sur les règles de composition des cocktails ainsi que sur les recettes des cocktails du C.C.C.

2.1 Pour les cinq cocktails suivants, indiquez les décorations, le mode de réalisation, et le verre utilisé.

	Last Word	Presidente	Spritz Veneziano	Bonneveine	Sazerac
Décorations					
Réalisation					
Verre					

2.2 A partir de la liste suivante, attribuer dans le tableau, le nom du cocktail du CCC correspondant à chaque historique :

Bellini - Bronx - Caipirinha - Dark & Stormy - Last Word - Mai Tai - Martinez - Planter's Punch			
Nom du cocktail : Créé dans les années 1880, certainement pour un chercheur d'or de la mine de Martinez (Californie). Ce cocktail servira de base pour créer le « Dry Martini ».	Nom du cocktail : Ce cocktail a été créé en 1 minute, selon la légende, par le chef barman du Waldorf Astoria en 1908. Son nom est également celui d'un Zoo à New York.	Nom du cocktail : Cocktail mis au point en 1925 à Détroit, au « Détroit Athletic Club », pendant la prohibition et remis au goût du jour en 2004 à Seattle par Murray Stenson. Le succès fut immédiat.	Nom du cocktail : Il est impossible de trouver l'origine de ce cocktail, mais il est le cocktail national Brésilien.
Nom du cocktail : Une des très rares recettes déposées au Bureau des brevets et des Marques des E-U. Un marin l'aurait baptisé en comparant ce cocktail à un nuage sombre.	Nom du cocktail : Cocktail né dans les îles (certainement en Jamaïque en 1965). Ce cocktail nous a été ramené par les employés de la Compagnie des Indes, via l'Angleterre.	Nom du cocktail : Créé en 1944 par Victor Bergeron dit « Trader Vic » qui contribua à promouvoir la culture « Tiki ».	Nom du cocktail : Cocktail créé au Harry's Bar de Venise en 1948.

2.3 Citer neuf règles classiques de réalisation de cocktails à respecter.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

2.4 Citer six catégories de cocktails.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

3. AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

L'agencement et l'équipement du bar répondent également à certaines règles. M. Gezennec souhaite faire le point avec vous à ce sujet.

3.1 Donner le nom du verre adapté au service de la consommation suivante.

- ▶ B 52 :
- ▶ Alexander :
- ▶ Perroquet :
- ▶ Armagnac Château de Laubade XO :
- ▶ Porto Flip :
- ▶ Monaco :

3.2 Citer cinq opérations de mise en place à effectuer lors de l'ouverture du bar.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

3.3 Citer trois types de Shaker.

- ▶
- ▶
- ▶

MC EMPLOYÉ BARMAN	NC22SN- MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 16/22

3.4 Proposer quatre matériels indispensables pour réaliser des décorations de cocktails.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

3.5 Donner trois fonctions de la cuillère à mélange.

- ▶
- ▶
- ▶

MC EMPLOYÉ BARMAN	NC22SN- MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 17/22

PARTIE II

« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

1. LÉGISLATION

Pour évaluer vos compétences sur les sujets de la législation, la gestion et la communication, M. Guezennec vous propose le questionnaire et exercice suivant :

1.1 Définir les termes suivants concernant les débits de boissons.

► **Mutation** :

► **Transfert** :

1.2 Répondre par « oui » ou par « non » aux questions suivantes. (Justifier lorsque la réponse est « non »)

Affirmations	Oui ou Non	Si non : justification
J'ai le droit d'ouvrir un débit de boissons dans une caserne militaire.		
J'ai 17 ans, ai-je le droit d'ouvrir un débit de boissons.		
Je ne peux pas ouvrir un débit de boissons si mon casier judiciaire n'est pas vierge.		
Je suis obligé d'être muni d'une facture congé pour transporter de l'alcool.		
J'ai le droit de transporter jusqu'à 110 litres de bière dans mon véhicule particulier.		

1.3 Combien existe-t-il de groupe de boissons ?

.....

MC EMPLOYÉ BARMAN	NC22SN- MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 18/22

1.4 Citer la dénomination des différentes licences :

- ▶ Licence de 3^{ème} catégorie dite :
- ▶ Licence de 4^{ème} catégorie dite :

1.5 Citer quatre mentions obligatoires que l'on doit trouver sur l'étiquette d'une boisson alcoolisée.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

1.6 Citer trois mentions non-obligatoires mais réglementées pour les étiquettes des boissons alcoolisées.

- ▶
- ▶
- ▶

MC EMPLOYÉ BARMAN	NC22SN- MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 19/22

2. GESTION APPLIQUÉE

2.1 Compléter la fiche de stock ci-dessous :

(indiquer le détail dans le tableau)

Voici les entrées et sorties des bouteilles de Champagne Duval-Leroy durant le mois de janvier dans votre établissement.


- ▶ Stock au 01/01/22 23 bouteilles à 17,33 € HT
- ▶ Sortie au 02/01/22 15 bouteilles
- ▶ Entrée au 06/01/22 24 bouteilles à 17,66 €
- ▶ Sortie au 10/01/22 15 bouteilles
- ▶ Entrée au 15/01/22 12 bouteilles à 17,75 €
- ▶ Sortie au 18/01/22 18 bouteilles
- ▶ Entrée au 24/01/22 36 bouteilles à 17,82 €

Remplir le tableau ci-dessous en utilisant la méthode du coût unitaire moyen pondéré et en arrondissant à deux chiffres après la virgule.

ARTICLE : Champagne DUVAL LEROY FOURNISSEUR : DUVAL LEROY									
Stock minimum : 8			Stock maximum : 48				Stock d'alerte : 10		
DATE	ENTRÉE			SORTIE			STOCK		
	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant
01/01/22									
02/01/22									
06/01/22									
10/01/22									
15/01/22									
18/01/22									
24/01/22									

MC EMPLOYÉ BARMAN	NC22SN- MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 20/22

2.2 Compléter la fiche technique du Side Car, jointe ci-dessous. (Arrondir les calculs à deux décimales près et le prix de vente à la carte à l'euro supérieur.)

COCKTAIL	Side Car					
Catégorie	Contenance en cl	Verrerie				
Short Drink	7	Verre à Cocktail				
PRODUIT	P.A. H.T.	Cond. (cl)	PU du cl	fraction	Nombre cl	TOTAL
Jus de citron	1,06 €	100		1/10	1	
Cointreau	15,33 €	70		3/10	4	
Cognac	31,00 €	70		6/10	7	
Décoration						
Aucune			Coût total des produits liquides			
Technique / Technology			Coefficient multiplicateur			5
			P.U. H.T.			
			Service 15 %			
			Sous-total			
			TVA 20 %			
			Prix de vente carte			

MC EMPLOYÉ BARMAN	NC22SN- MC3 EB E2 1	SUJET	SESSION 2022
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 21/22

3. COMMUNICATION

3.1 M. Guezennec vous demande des suggestions pour une soirée à thème, afin de développer votre établissement qui vient d'ouvrir. Proposer un thème, une déco, une ambiance, une animation.

Thème :	Décoration :
Ambiance :	Animation :

3.2 Quels moyens de communication/commercialisation utiliseriez-vous ? Donner trois suggestions.
