

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## EMPLOYÉ BARMAN

### ÉPREUVE E2

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

## SUJET

Le dossier comporte 19 pages numérotées 1 à 19

Page 1 : ..... Page de garde  
Page 2 : ..... Mise en situation  
Pages 3 à 19 : .... Documents à compléter et à rendre avec la copie

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

Les candidat/e(s) 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 tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

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

<b>Session 2018</b>	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	1806-MC5 EB E2
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h
			Page 1/19

**SUJET**  
**« Zoé's Bar »**

Vous êtes commis au Zoé's Bar. Les propriétaires, Mme Cabaret et Mme Besenval, souhaitent que vous formiez le nouvel apprenti de l'établissement. Elles comptent sur votre formation et vos connaissances récentes pour lui apporter toutes les informations indispensables à l'obtention de son diplôme de Mention Complémentaire Employé Barman que vous avez, vous-même, passé l'année dernière.

Le Zoé's Bar est ouvert de 18 h à 3 h du matin. 6 jours/7. Fermé le Lundi.

Le bar a une capacité de 30 places assises en salle et une dizaine de places au comptoir.

La brigade se compose de Mme Cabaret et Mme Besenval, un barman, vous, l'apprenti et deux plongeurs / aides-cuisiniers.

<b>Session 2018</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>	<b>1806-MC5 EB E2</b>	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 2/19

# PARTIE 1

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

### 1.1 CONNAISSANCE DES BOISSONS

**Mise en situation :** vous venez de recevoir un fournisseur de spiritueux. Mme Cabaret vous demande de transmettre le plus d'informations possible à votre nouvel apprenti sur le sujet.

1.1.1 Citer deux produits qui sont le résultat de la fermentation (hors vin et bière).

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

1.1.2 Les VDL et VDN sont souvent appelés vins mutés. Donner la définition la plus précise possible du mutage.

- .....

1.1.3 Associer à chaque produit ci-dessous le numéro du pays qui lui correspond sur la carte.

*Ex : le Muscat de Beaumes de Venise N° 1*

- ▶ *Le Sherry N° .....*      ▶ *Le Marsala N° .....*  
▶ *Le Madère N° .....*      ▶ *Le Muscat de Samos N° .....*      *Porto N° .....*



Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	1806-MC5 EB E2	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 3/19

1.1.4 Donner la traduction du nom du VDL appelé Jerez en Français et en Anglais.

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

1.1.5 Compléter le tableau suivant.

<b>Produits</b>	<b>VDL ou VDN</b>
<i>Ex : Jerez</i>	<i>VDL</i>
Porto	
Pineau des Charentes	
Muscat de Beaumes de Venise	
Rasteau	
Macvin du Jura	
Ratafia de Champagne	
Floc de Gascogne	
Banyuls	
Maury	
Muscat de Samos	

**1.1.6** Pour parfaire la culture de votre apprenti sur les produits à base de vin tels que les vermouths/quinquinas, Mme Bezenval vous propose de lui soumettre le tableau ci-dessous que vous devez compléter.

Produits	Famille du produit	Lieu de production :
		➤ Pays pour produits étrangers ➤ Régions ou villes pour produits français
<i>Ex : Byrrh</i>	<i>Quinquina</i>	<i>Occitanie / Thuir</i>
Martini Riserva Rubino		
Ambassadeur		
Noilly Prat		
Rinquinquin		
Dolin		
Dubonnet		
Saint-Raphaël		
Carpano Classico		
Punt E Mes		
Cap Corse		

**1.1.7** Tous les produits du bar ne sont pas élaborés à partir de vin. Certains sont composés d'alcool, tels que la famille des ABA (Apéritifs à Base d'Alcool). Donner les trois sous-groupes entrant dans cette famille.

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

**1.1.8** Les bitters se subdivisent en quatre sous-familles. Citez-les.

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

**1.1.9** Les gentianes sont élaborées à partir de la gentiane jaune. Citer la partie de la plante qui est utilisée.

- .....

**1.1.10** Citer deux massifs montagneux de récolte de la gentiane.

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

**1.1.11** Donner le nom de l'ABA interdit en France en 1915.

- .....

**1.1.12** Citer le surnom de cet ABA.

- .....

**1.1.13** Cet ABA est à nouveau autorisé depuis 2005. Citer deux marques qui le produisent actuellement.

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

**1.1.14** Les eaux-de-vie (EDV) font également partie des produits incontournables du bar. Il faut connaître certaines informations indispensables telles que : les lieux de production, les ingrédients de base, les particularités et spécificités des produits. Compléter le tableau ci-dessous (Attention le nom de chaque eau-de-vie cité ne doit apparaître qu'une fois).

<b>EDV</b>	<b>Ingrédients de base</b>
<i>Ex : Cognac</i>	<i>Raisin</i>
	Cerise
	Orge
	Maïs
	Canne à sucre
	Betterave / Seigle / Blé / Pomme de terre
	Poire
	Agave

**1.1.15** Compléter les espaces libres dans le texte ci-dessous.

La vodka est une boisson alcoolisée incolore de \_\_\_\_\_degrés minimum.  
 L'origine de cette eau-de-vie se situerait en \_\_\_\_\_ ou en \_\_\_\_\_, selon les sources. Il s'agit généralement d'une eau-de-vie de \_\_\_\_\_, mais d'autres matières premières agricoles peuvent être utilisées.

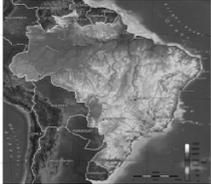
1.1.16 Le gin a une histoire longue et complexe en Angleterre, dont un épisode célèbre : le « Gin Act ». Expliquer à quoi correspond ce terme.

- .....

1.1.17 Les EDV peuvent provenir des quatre coins du monde. Citer une EDV par pays dans les cases ci-dessous.



Attention : l'orthographe du nom des produits est importante.

 <p>Ex : La Réunion <i>Rhum</i></p>	 <p>Cuba</p> <p>.....</p>	 <p>Guadeloupe/Martinique</p> <p>.....</p>
 <p>Angleterre</p> <p>.....</p>	 <p>Irlande</p> <p>.....</p>	 <p>Écosse</p> <p>.....</p>
 <p>États-Unis</p> <p>.....</p>	 <p>Mexique</p> <p>.....</p>	 <p>Brésil</p> <p>.....</p>
 <p>Russie</p> <p>.....</p>		

**1.1.18** Donner la définition d'une eau-de-vie.

- .....

**1.1.19** Le champagne est un vin effervescent particulièrement prisé tant par la clientèle que par les professionnels du bar. Définir les termes suivants et expliquer le rôle de chacun dans son élaboration.

La liqueur de tirage :

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

La liqueur d'expédition ou de dosage :

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

Le dégorgement :

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

**1.1.20** La bière fait également partie des boissons fermentées. Citer les quatre éléments indispensables à sa fabrication.

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

**1.1.21** Citer le nom du célèbre chercheur français qui est à l'origine de l'avancée de la technique de brassage, grâce à ses travaux sur la fermentation.

- .....

<b>Session 2018</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>	<b>1806-MC5 EB E2</b>	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 9/19

**1.1.22** Les boissons chaudes et les boissons sans alcool sont tout aussi importantes que les autres boissons du bar. Citer quatre crus de thé et leur pays d'origine respectif.

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

**1.1.23** Donner le nom de l'infusion originaire d'Afrique du Sud appelée aussi « thé rouge ».

- .....

<b>Session 2018</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>	<b>1806-MC5 EB E2</b>	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 10/19

## 1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

**Mise en situation :** Votre apprenti doit apprendre à réaliser les cocktails du Carnet de Cocktails Contemporains (CCC). Pour ce faire, vous lui transmettez un peu plus chaque jour les gestes professionnels. Mais la pratique ne fait pas tout. Il faut aussi connaître les recettes et bien d'autres informations afin qu'il puisse être préparé au mieux au passage de son examen.

**1.2.1** Citer cinq catégories de cocktails et donner une définition pour chacune.

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

**1.2.2** Donner cinq règles de réalisation des cocktails du CCC.

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

**1.2.3** Donner la définition la plus complète des familles de cocktails suivantes.

- **Sour** (2 modes de service attendus et 10 éléments) :

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

<b>Session 2018</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>	<b>1806-MC5 EB E2</b>	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 11/19

- **Flip** (6 éléments attendus) :

.....

.....

.....

.....

**1.2.4** Donner le nom du cocktail correspondant aux affirmations suivantes :

- Je suis un cocktail qui contient du Bailey's et je dois mon nom à un célèbre bombardier américain :

.....

- Je suis un All Day cocktail short drink réalisé directement au verre dans un old fashioned, servi sur glace pilée et je suis surtout le seul short drink du CCC contenant de la liqueur de mûre :

.....

- Je suis un cocktail short drink, réalisé au shaker, servi dans un verre à cocktail contenant 1 trait d'un produit appelé aussi « la fée verte » :

.....

- Je suis le seul cocktail du CCC contenant de la Chartreuse verte :

.....

- Je suis un cocktail long drink créé par Henri Di Nola, MOF Barman contenant des framboises fraîches et du Pastis de Marseille :

.....

<b>Session 2018</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>	<b>1806-MC5 EB E2</b>	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 12/19

### 1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

1.3.1 Dans le tableau ci-dessous indiquer les verres pouvant être utilisés pour les cocktails Shorts drinks, les Longs drinks, les Sparklings et les Sans-Alcools du CCC.

Shorts drinks	Longs drinks	Sparklings	Sans-Alcool
			X
	X	X	X
	X	X	X
	X	X	X
	X	X	X

1.3.2 Donner trois utilisations possibles de la cuillère à mélange.

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

1.3.3 Donner trois noms de shakers différents.

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

**1.3.4** Pour les six matériels de bar suivants, donner leur nom en Anglais.

- Mesure = .....
- Bec verseur = .....
- Passoire (pour shaker) = .....
- Mixeur = .....
- Broyeur à glace = .....
- Paille = .....
- Tapis de bar = .....

<b>Session 2018</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN</b>	<b>SUJET</b>	<b>1806-MC5 EB E2</b>	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 14/19

# PARTIE 2

## « LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

### 2.1 LÉGISLATION

**Mise en situation :** Mme Cabaret et Mme Bezenval souhaitent vous responsabiliser et désirent que vous fassiez la fermeture du bar trois soirs par semaine. Vous serez seul responsable de l'établissement lors de ces fermetures, vous devez donc être au fait de la législation afin de ne pas commettre d'impairs.

**2.1.1** Lire l'encadré ci-dessous et entourer la réponse correspondante.

Réforme des licences des débits de boissons  
1er janv. 2016 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre), ministère en charge de l'intérieur.  
Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016, le régime des licences des débits de boissons est simplifié : les licences des groupes 2 et 3 fusionnent, les licences II en cours de validité deviennent des licences III de plein droit. Les débits de boissons peuvent être transférés au sein d'une même région, et non plus seulement au sein d'un même département.

**Vrai**

**Faux**

**2.1.2** Citez trois obligations / interdictions en rapport avec la revente de tabac dans les débits de boissons.

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

**2.1.3** Même si la vente au détail de tabacs manufacturés est un monopole des débits de tabac, la revente est autorisée en tant que service complémentaire pour les commerces suivants. Souligner les bonnes réponses possibles.

- Les commerces indépendants de quartier (épiceries, librairies, boulangeries...).
- Les débits de boissons à consommer sur place ayant une licence III ou IV.
- Les centres de sport (piscines, stades, gymnases...).
- Les restaurants titulaires d'une « licence restaurant ».
- Les revendeurs indépendants dans la rue.
- Les stations-service implantées sur le réseau autoroutier ou les voies rapides ou express (en Corse toutes les stations-service y sont autorisées).
- Les établissements militaires, pénitentiaires ou recevant des personnes dont la liberté de circulation est restreinte.

<b>Session 2018</b>	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	1806-MC5 EB E2
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h
			Page 15/19

**2.1.4** Indiquer dans le tableau ci-dessous le nom de la licence correspondant au groupe de boissons.

Types de licences selon la nature des boissons

<b>Les différents types de licences selon la nature des boissons</b>			
Type de boissons	Débit de boissons à consommer sur place	Débit de boissons à emporter	Restaurant
Groupe 1 : boissons sans alcool			
Groupes 2 et 3 : boissons fermentées non distillées et vins doux naturels, vin, bière, cidre, poiré, hydromel, crème de cassis, muscat, jus de fruits comportant jusqu'à 3 ° d'alcool, vins de liqueur, apéritifs à base de vins, liqueurs de fruits comprenant moins de 18 ° d'alcool			
Groupes 4 et 5 : rhum et alcool distillé			

**2.1.5** Entourer la bonne réponse.

La vente de boissons sans alcool est libre dans tous les débits de boissons.

**VRAI      FAUX**



**2.2.2** Compléter l'extrait de fiche technique ci-dessous.  
(Arrondir les résultats à deux chiffres après la virgule).

Fiche technique : Corpse Reviver N° 2			Pour un cocktail		
Contenance	Verrerie		Élaboration	Décoration	
8 cl	Verre à cocktail		Shaker	Zeste de Citron	
Produit	Dose en cl	Contenance en cl	Coût unitaire HT	Coût par centilitre	Coût dose
Jus de Citron bio	2	100	4,65 €		
Lillet Blanc	2	75	11,75 €		
Cointreau	2	70	12,05 €		
Gin	2	70	9,95 €		
Absinthe	1 trait	100	39,50 €		0,19
		Coût unitaire hors taxe liquide			
		Coût solide (décoration = 1/10 du coût liquide)			
		Coût unitaire HT Total			

**2.2.3** Calculer le prix de vente théorique TTC sachant que le coefficient multiplicateur (service inclus) appliqué habituellement aux cocktails est de 7 et que le taux de TVA est de 20 %.

PVHT =

TVA =

PVTTC =

### 2.3 COMMUNICATION

Mise en situation : le Zoé's Bar se développe bien depuis son ouverture. Les propriétaires, Mmes Cabaret et Bezenval, souhaitent décliner leur concept dans plusieurs quartiers parisiens. Elles viennent de trouver un emplacement qui leur convient. Elles vous demandent de participer à la communication mise en place afin de faire connaître l'établissement avant son ouverture.

Proposer différents modes de communication que vous pourriez utiliser afin de faire connaître ce nouvel établissement avant son ouverture et surtout pour capter une clientèle jeune (20/30 ans).
