

MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN

ÉPREUVE E2 UNITÉ U2

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

SUJET

Le dossier comporte 17 pages numérotées de 1/17 à 17/17.

Page 1 :Page de garde

Page 2 :Mise en situation

Pages 3 à 17 :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. Les candidats peuvent être également invités à répondre entièrement sur leur copie ou à la fois sur le sujet et sur leur copie.

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisée.

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

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

MC EMPLOYÉ BARMAN	2006 – MC5 EB E2	SUJET	SESSION 2020
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 1/17

SUJET

« Le bar à sel »

Vous êtes barman au bar « Le bar à sel » d'un hôtel 4 étoiles à Deauville.

Vous accueillez une clientèle internationale d'hommes d'affaires et un grand nombre de touristes français et étrangers qui souhaitent découvrir cette magnifique région.

Le bar a une capacité de 150 places et une superbe terrasse, vue sur la mer de 180 places.

La brigade se compose de :

- * 1 chef barman
- * 2 adjoints chef barman
- * 6 barmen (dont vous)
- * 3 stagiaires
- * 1 apprenti

Vous participez régulièrement aux animations sur les différents produits du bar afin de mieux argumenter et conseiller le client.

Le chef barman vous demande de préparer un travail équivalent à celui que vous avez passé le jour de votre examen afin de former et préparer vos stagiaires et apprenti.

MC EMPLOYÉ BARMAN	2006 – MC5 EB E2	SUJET	SESSION 2020
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 2/17

PARTIE 1

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

1. CONNAISSANCE DES BOISSONS

Le chef barman du « bar à sel » est soucieux du bon fonctionnement de l'établissement et d'apporter le meilleur service qu'il soit à sa clientèle, c'est pourquoi il vous demande de former les stagiaires et l'apprenti qui arrivent pour la belle saison.

- 1.1. Vous pensez qu'il est très important de connaître au mieux le produit « phare » de la région pour pouvoir le promouvoir sur la carte du bar. C'est pourquoi vous demandez de remplir la fiche produit suivante avec les termes ci-dessous.

2 ans au minimum – Fermentation – Mise en bouteille – Récolte – Adjonction d'eau déminéralisée – Broyage – 72 % vol – Type Charentais – Assemblage – 4,5 et 7 % vol – Fûts de chêne- Distillation

EX : 5. Vieillessement

1 : des pommes sélectionnées sur l'aire AOC.

2 : des différentes variétés de pommes.

3 qui dure un mois en moyenne. Le cidre doit titrer.

entre le taux d'acidité doit être inférieur à 2,5 g/L.

Le cidre ne peut pas être sucré.

4 (à repasse) : le calvados AOC Pays d'Auge suit une double distillation.

dans un alambic à repasse de type En fin de distillation, l'eau-de-vie doit titrer au maximum.....

5 Vieillessement : durée de.....

en..... D'abord dans des fûts neufs puis transféré dans des foudres plus anciens.

6 l'âge de la plus jeune eau-de-vie détermine l'âge du produit final. Le maître de chai associe des eaux-de-vie d'âges divers. Cela dure quelques mois permettant aux bouquets de se mêler et de se bonifier.

7

8.....

MC EMPLOYÉ BARMAN	2006 – MC5 EB E2	SUJET	SESSION 2020
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 3/17

1.2. Quel est le degré minimum pour la commercialisation de l'Armagnac ?

.....

1.3. Citer quatre marques commerciales de Cognac.

-
-
-
-

1.4. Vous pensez également qu'il est très important de bien connaître les différentes familles et sous-familles de produit ainsi que les marques commerciales. Vous demandez à chacun de donner les définitions et trois marques commerciales pour chacune des familles suivantes :

Famille	Définition	Marques commerciales
Vermouth	Ce sont des..... dont la base est duou ou jus de raisin dont la fermentation a été arrêtée par adjonction..... et ensuite aromatisé à l'aide de....., de racines ou d'écorces.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ➤ ➤
Bitters	C'est un..... élaboré à partir d'alcool aromatisé par des..... (coriandre, canelle, écorces d'oranges amères...)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ➤ ➤
Quinquinas	C'est un.....mélange de vin et de mistelle aromatisé d'écorces et d'autres..... (écorces d'oranges...)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ➤ ➤

Vous souhaitez également faire une révision un peu plus poussée de tous les produits du bar, car il est très important d'avoir de bonnes connaissances pour servir au mieux la clientèle de l'établissement.

1.5. Quelle est la particularité d'un anis incolore ? Citer deux marques commerciales d'anisé incolore.

➤ Particularité :

➤ Marques commerciales :

-
-

1.6. Les anisés se marient bien avec certains sirops. Comment se nomment les mélanges suivants.

- Anisé + sirop de menthe :
- Anisé + sirop de Grenadine :
- Anisé + sirop d'orgeat :
- Anisé + sirop de citron :

1.7. Expliquer ce qu'est un champagne portant la mention « Blanc de Blanc ».

.....
.....

1.8. En Champagne, que signifie le sigle R.M. sur l'étiquette ? Développez votre réponse.

.....
.....

MC EMPLOYÉ BARMAN	2006 – MC5 EB E2	SUJET	SESSION 2020
E2 – Études d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 03H00	Coef. : 3	Page 5/17

1.9. Indiquer les quatre matières premières qui entrent dans la composition de la bière.

-
-
-
-

1.10. Indiquer le type de fermentation de chacune des bières citées ci-dessous.

- ▶ Bière Ale :
- ▶ Bière lager :
- ▶ Bière Lambic :

1.11. Compléter le tableau suivant.

Liqueur	Substances aromatiques dominantes	Ville (si française) Pays (si étranger)
Peter Heering		
Amaretto		
Cointreau		
Passoa		
Bénédictine		
Drambuie		
Southern Comfort		
Chartreuse		

1.12. Quel est le pourcentage de cognac entrant dans la composition du Grand Marnier « Cordon Rouge » ?

- 21 %
 31 %
 41 %
 51 %

1.13. Dans le tableau ci-dessous, relier chaque marque commerciale à son pays de production.

Pays de production	Marque commerciale
Écosse	Maker's Mark
Irlande	Armorik
France	Glenfiddich
Japon	Tullamore Dew
USA	Suntory

1.14. Cocher la bonne réponse par groupe de propositions

La Téquila est une eau-de-vie obtenue par distillation en alambic de type Charentais.

La Téquila est une eau-de-vie obtenue par une distillation en alambic à colonnes.

La Téquila est une eau-de-vie obtenue par une distillation en alambic Lomond still.

La Téquila Silver ou Blanco est vieillie de 1 à 12 mois.

La Téquila Silver ou Blanco est vieillie de 4 à 12 mois.

La Téquila Silver ou Blanco est n'a pas de vieillissement.

La Téquila mixto est élaborée avec un minimum de 51 % d'agave.

La Téquila mixto est élaborée avec un minimum de 55 % d'agave.

La Téquila mixto est élaborée avec un minimum de 50 % d'agave.

1.15. Le rhum de Martinique est le seul à bénéficier d'une AOC.

Entourer la réponse exacte.

OUI

NON

1.16. Comment appelle-t-on les résidus issus de la production de sucre ?

.....

1.17. Comment appelle-t-on les parties solides broyées de la canne à sucre qui vont ensuite servir à alimenter la chaudière ?

.....

1.18. Citer les trois arômes obligatoires dans l'élaboration d'un London Dry Gin.

-
-
-

1.19. Qu'est-ce que le Yellow gin ?

.....

1.20. Compléter le tableau.

Marques de vodkas	Pays origine	Marques de gins	Pays origine
Danska		Gin Mare	
Zubrowska		Bulldog	
Pyla		Citadelle	
Moskovskaya		De Kuyper	
Absolut		Monkey 47	

Vous voulez vérifier les connaissances de vos stagiaires et apprentis sur les boissons chaudes, car sur la nouvelle carte de l'établissement, il y aura des cocktails à base de thé et café.

1.21. Quel agrume aromatisé le thé « Earl Grey » ?

.....

1.22. Comment appelle-t-on le fait de récolter les cerises de café à la main une à une ?

.....

1.23. Donner les deux méthodes d'extraction des grains de café de la cerise.

-
-

Les boissons sans alcool prennent une place considérable en tant que produit du bar, il est important que vos stagiaires et apprentis les connaissent pour bien les utiliser et conseiller.

1.24. Quelle est la composition d'un sirop ?

.....

1.25. Compléter le tableau suivant.

Marque d'eau	Région (si française) Pays (si étrangère)
Bru	
Carola	
Appolinaris	
Châteldon	
Evian	
Perrier	

2. RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

Maintenant vous vous assurez que vos stagiaires et apprentis connaissent les règles, familles et recettes du Carnet Cocktails Contemporains que vous leur avez appris durant leur stage.

2.1. Qu'est-ce que les 3 S ?

Termes	Définitions
S.....	
S.....	
S.....	

2.2. À quel dosage correspond une « mesure » ?

.....

2.3. Selon la règle de réalisation définie dans le C.C.C. combien d'ingrédients peut-on mélanger au maximum dans un cocktail ?

.....

2.4. En tenant compte des familles et catégories de cocktails classiques, compléter le tableau suivant :

Je ne mesure que 7 cL et je suis généralement assez alcoolisée. Qui suis-je ?	
Je porte un nom anglais qui évoque l'effervescence. Qui suis-je ?	
Je suis un long drink allongé au soda, servi avec une rondelle de citron et réalisé au shaker. Je suis également un dérivé des « sour ». Qui suis-je ?	
Je suis directement réalisé au verre avec un sucre imbibé de bitter et décoré d'une cerise à l'eau-de-vie, zeste de citron et 1/2 tranche d'orange. Qui suis-je ?	
Je suis à base de menthe fraîche et suis servi sur glace pilée. Qui suis-je ?	
Je suis souvent réalisé en « cup » à base de rhum. Qui suis-je ?	

2.5. Donner les décorations complètes des cocktails ci-dessous :

Cocktails	Décorations
MAI TAI	
MANHATTAN	
SUMMIT	
TOM COLLIN'S	
DARK AND STORMY	
CHAMPAGNE COCKTAIL	

2.6. Compléter le tableau suivant en indiquant soit le nom du cocktail, soit les ingrédients manquants, soit le mode d'élaboration.

Nom du cocktail	Ingrédients	Mode d'élaboration
	Sirop de sucre de canne, jus de citron, gin, liqueur de mûre	
	Jus de citron, Lillet, blanc, Cointreau, Gin, Absinthe	Shaker
Last Word	Jus de citron vert,....., Chartreuse verte et Gin	Shaker
	Jus de citron vert, Cointreau, Téquila	Shaker
Martinez	Quelques d'Angostura bitter,....., liqueur de Marasquin et Gin	Verre à mélange
	Vermouth italien, Bitter Campari, Gin	Direct
Summit	Lamelles de gingembre, zeste de citron vert, Cognac VSOP et.....	Direct
	Sirop de sucre de canne, jus de citron, Gin, complété au Champagne	
Moscow Mule	Jus de citron vert, Vodka et.....	Direct

3. AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

On vous a toujours expliqué l'importance de bien connaître votre matériel pour mieux travailler, vous décidez d'apprendre cette règle à vos stagiaires et apprentis.

3.1. Vous demandez aux stagiaires de lister le matériel électrique du bar nécessaire au bon fonctionnement de l'établissement.

-
-
-
-
-
-

3.2. En vue de changer toute la verrerie pour la nouvelle carte, vous en profitez pour demander aux stagiaires et apprentis de faire une proposition. Citez huit types de verres différents.

-
-
-
-
-
-
-
-

3.3. Vous demandez également de faire une liste de dix petits matériels utilisés pour la réalisation et la décoration des cocktails.

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

3.4. Vous demandez une liste de quatre ingrédients composants l'Autel de bar.

-
-
-
-

PARTIE 2

« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

1. LÉGISLATION

Plusieurs fois l'apprenti a fait les ouvertures, fermetures ou inventaires avec vous. Vous voulez le tester sur la législation des débits de boissons.

- 1.1. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant à quel groupe de boissons appartient chaque produit ou chaque marque commerciale.

Produit ou marque	Groupe 1	Groupe 2/3	Groupe 4	Groupe 5
Armagnac				
Whisky				
Jus d'orange				
Poire William				
Vermouth blanc				
Champagne				
Ricard				
Rhum				
Vodka				
Châteldon				
Bière				
Beaume de Venise				
Cognac				
Chartreuse				

- 1.2. Il est obligatoire d'avoir un permis d'exploitation pour ouvrir un débit de boissons. Entourer la bonne réponse.

Vrai Faux

- 1.3. La circulation de spiritueux en France fait l'objet d'un document d'accompagnement. Entourer la bonne réponse.

Vrai Faux

1.4. Indiquer quatre mentions obligatoires qui doivent figurer sur une carte de bar.

-
-
-
-

1.5. Indiquer quatre zones protégées.

-
-
-
-

2. GESTION APPLIQUÉE

2.1. Le week-end prochain vous avez un groupe et en apéritif, ils souhaitent le cocktail Barbottage qui est assez festif. Vous donnez la fiche technique à votre apprenti à compléter pour le sensibiliser au bon fonctionnement de l'établissement.

BARBOTTAGE					
Produits	PAHT €	Contenance		Volume	Total en €
		Cond cL	PU cL	Nbre cL	
Sirop grenadine	2,12	100		1	(1)
Jus de citron	2,73	70		2	(1)
Jus d'orange	1,84	100		4	(1)
Champagne	18,67	75		5	(1)
(1) Arrondir à 3 décimales (2) Arrondir à 2 décimales (3) Arrondir au ½ euro sup	Coût matières H T H S				(1)
	Coefficient multiplicateur				5
	Prix de vente H T H S				(2)
	Service 15 %				(2)
	Prix de vente H T S C				(2)
	TVA 20 %				(2)
	Prix de vente carte				

- 2.2.** Pour préparer au mieux l'apéritif du groupe, vous demandez de mettre la fiche de stock à jour du Champagne que vous allez utiliser selon la méthode du coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée.
(calculs avec deux décimales après la virgule).

ARTICLE : Champagne X						FOURNISSEUR : France boisson			
MÉTHODE : Coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée									
Stock minimum 10			Stock maximum 30			Stock d'alerte 11			
DATE	ENTRÉE			SORTIE			STOCK		
	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant
02/05							18	18,67	336,06
03/05				7					
07/05	19	18,80							
08/05				4					

3. COMMUNICATION

Le mois prochain le chef barman a décidé d'organiser une soirée à thème Irlandaise, il souhaite que tout le personnel contribue à la bonne planification de celle-ci. C'est pourquoi vous demandez également aux stagiaires et aux apprentis d'y participer.

- 3.1.** Formuler trois propositions autour de ce thème en promouvant des produits phares irlandais, en pensant à l'animation et à la décoration du bar.

Propositions des boissons	Propositions d'animations et de décorations

3.2. Proposer deux moyens permettant de commercialiser cette soirée particulière à la clientèle de l'hôtel, mais également aux clients extérieurs.

Moyens de communication interne	Moyens de communication externe