

MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN

ÉPREUVE E2 UNITÉ U2 ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)

Le dossier comporte 20 pages numérotées 1 à 20.

Page 1 : Page de garde
Page 2 : Mise en situation
Pages 3 à 20 : ... Annexes 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.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

BO 42 du 25-11-99 - circulaire n° 99-186 du 16-11-99

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

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 1/20

<p style="text-align: center;">SUJET</p> <p style="text-align: center;">« HOSTELLERIE ROC DE LA VIERGE »</p>
--

Vous êtes employé(e) de bar à l'hôtel « Hostellerie Roc de la Vierge » à Biarritz, sur la côte basque, établissement haut de gamme classé cinq étoiles.

Cinquante chambres offrent un confort de grand standing à une clientèle internationale.

L'établissement propose également une restauration gastronomique mettant en valeur les produits régionaux ainsi que ceux de l'Espagne voisine.

Un bar « L'Euskara Lounge », attenant au restaurant, complète l'offre. Il a une capacité de cinquante personnes et est ouvert à la clientèle extérieure.

La brigade du bar se compose d'un chef barman, de deux seconds de bar, de quatre barmans et ponctuellement de stagiaires issu(e)s de la mention complémentaire employé barman.

Dans le cadre d'une promotion interne, le départ à la retraite du chef barman permet au second de bar, ayant l'ancienneté la plus importante, de le remplacer tout naturellement.

Il reste toutefois à déterminer lequel des quatre barmans, vous compris, obtiendra le poste de second de bar ainsi libéré.

La concurrence au sein de la brigade de bar impose à son responsable d'évaluer vos connaissances.

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 2/20

PARTIE I

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

1.1. CONNAISSANCE DES BOISSONS

1.1.1. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le département ou la région d'origine de chaque eau minérale naturelle.

Eau minérale naturelle	Département ou région d'origine	Eau minérale naturelle	Département ou région d'origine
Vittel		Sainte Marguerite	
Vals		Plancoët	

1.1.2. Indiquer le pays d'origine de chaque cru de café ou de thé dans le tableau suivant.

Cru de café ou de thé	Pays d'origine	Cru de café ou de thé	Pays d'origine
Moka sidamo		Blue mountain	
Blue tawar		Assam	

1.1.3. Quelle est l'origine de la couleur du « Bitter Campari » ?

.....

1.1.4. À propos du « St Raphaël ».

- Quelle substance extraite d'un arbuste entre dans son élaboration ?

.....

- De quelle région du monde cette substance provient-elle ?

.....

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 3/20

1.1.5. Dans le tableau ci-dessous, citer un ABV spécifique à chaque commune.

Commune	ABV	Commune	ABV
Marseillan		Thuir	
Chambéry		Bordeaux	

1.1.6. Dans le tableau ci-dessous, associer chaque marque commerciale de vermouth à son pays d'origine.

Pays d'origine : Italie, France, Pologne, Espagne, Suisse, États-Unis.

Marque commerciale de vermouth	Pays d'origine	Marque commerciale de vermouth	Pays d'origine
Miró		Bosca	
Giarola		Dolin	
Cinzano		Lardy	
Lillet		Gallo	

1.1.7. Citer six plantes et/ou herbes qui peuvent entrer dans l'élaboration des vermouths.

-
-
-
-
-
-

1.1.8. Expliquer le processus d'élaboration du floc de Gascogne.

.....

.....

.....

.....

.....

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 4/20

1.1.9. Citer deux VDN du vignoble des côtes du Rhône.

-
-

1.1.10. Citer quatre cépages autorisés dans l'élaboration des VDN français.

-
-
-
-

1.1.11. Expliquer le terme « solera ».

.....

.....

.....

1.1.12. Parmi les cépages ci-dessous, lequel est majoritairement implanté en Espagne et entre dans l'élaboration des xérès ? Cocher la case appropriée.

Pedro ximenez ☐

Palomino fino ☐

Moscatel ☐

1.1.13. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le nom de la cuvée de prestige de chaque maison de champagne.

Maison de champagne	Cuvée de prestige
Taittinger	
Roederer	
Pommery	

1.1.14. Indiquer le nom et la composition de la liqueur utilisée dans l'AOC « Champagne » et permettant la seconde fermentation en bouteille.

.....

.....

.....

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 5/20

1.1.15. Dans le tableau ci-dessous, associer chaque flacon à sa contenance en litres.

Contenance en litres : 3 litres, 6 litres, 9 litres, 12 litres.

Puis calculer, pour chaque flacon, la correspondance en nombre de bouteilles de 75 centilitres.

Flacon	Contenance en litres	Correspondance en nombre de bouteilles de 75 cl
Salmanazar		
Balthazar		
Mathusalem		
Jéroboam		

1.1.16. Parmi les cépages ci-dessous, certains sont interdits dans l'élaboration de l'AOC « Champagne ». Lesquels (cocher les cases appropriées) ?

Sauvignon ☐

Pinot meunier ☐

Ugni blanc ☐

Chardonnay ☐

Pinot gris ☐

Aligoté ☐

Pinot noir ☐

1.1.17. Indiquer les îles écossaises sur lesquelles sont implantées les distilleries suivantes.

• Talisker :

• Bowmore :

1.1.18. Définir les termes ci-dessous.

• Pure pot still whiskey :

.....

• Patent still :

.....

• Cask strength :

.....

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 6/20

1.1.19. Dans le tableau ci-dessous, indiquer pour chaque catégorie quatre marques commerciales.

Catégorie	Marque commerciale
Irish whiskey	<ul style="list-style-type: none"> • • • •
Scotch whisky single malt	<ul style="list-style-type: none"> • • • •
Bourbon	<ul style="list-style-type: none"> • • • •

1.1.20. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant soit le produit d'origine, soit le produit issu de la fermentation, soit le produit issu de la distillation.

Produit d'origine	Produit fermenté	Produit distillé
Pomme		
	Vin blanc des Charentes	
		Tequila
Canne à sucre		

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 7/20

1.1.21. Citer les quatre cépages principaux autorisés dans l'élaboration d'un armagnac.

- •
- •

1.1.22. Quels sont les trois terroirs de production de l'AOC « Armagnac » ?

- •
-

1.1.23. À propos de la mention « VSOP » :

- Que signifie ce sigle ?
 - À quelle durée de vieillissement correspond-elle ?
-

1.1.24. Dans le tableau suivant, cocher la bonne affirmation.

Pour obtenir l'AOC « Calvados Domfrontais », il faut une distillation de cidre uniquement.	<input type="checkbox"/>
Pour obtenir l'AOC « Calvados Domfrontais », une distillation de cidre et de 30 % de poiré maximum est autorisée.	<input type="checkbox"/>
Pour obtenir l'AOC « Calvados Domfrontais », une distillation de cidre et d'au moins 30 % de poiré est autorisée.	<input type="checkbox"/>

1.1.25. Quelle quantité légale de sucre doit contenir un litre de crème de cassis ?

.....

1.1.26. Compléter le tableau ci-dessous et page suivante en indiquant une liqueur pour chaque origine et indiquer sa famille en cochant la case appropriée.

Liqueur	Origine	Liqueur de plantes	Liqueur de fruits
	Pays basque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Saint-Barthélemy-d'Anjou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Normandie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 8/20

Liqueur	Origine	Liqueur de plantes	Liqueur de fruits
	Bourg-Charente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Danemark	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.1.27. Expliquer le terme « touraillage », terme utilisé lors du processus d'élaboration de la bière.

.....

.....

.....

1.1.28. Pour chacune des affirmations suivantes, cocher la case appropriée.

	Vrai	Faux
Les bières de type « stout » sont issues d'une fermentation haute.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les bières de type « pilsner » sont originaires de République tchèque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.1.29. Dans le tableau ci-dessous, cocher les marques commerciales de bières d'origine espagnole.

Marques commerciales de bières	Bières d'origine espagnole
Estrella Damm	<input type="checkbox"/>
Budweiser	<input type="checkbox"/>
Ambar	<input type="checkbox"/>
Cruzcampo	<input type="checkbox"/>
Guinness	<input type="checkbox"/>
Sol	<input type="checkbox"/>
Moritz	<input type="checkbox"/>

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 9/20

1.2. RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

1.2.1 Définir la famille des « flips ».

.....

.....

.....

.....

1.2.2 Proposer dans le tableau ci-dessous quatre cocktails classiques (avec ingrédients et décoration) à partir des produits suivants :

Jus de citron, Angostura aromatic bitters, vermouth italien, sucre en poudre, liqueur de scotch whisky, cerises à l'eau-de-vie, liqueur amaretto, scotch whisky.

Chaque produit peut être utilisé plusieurs fois.

Nom du cocktail	Ingrédients et décoration

1.2.3 Citer quatre principes à respecter lors de l'élaboration d'un « long drink ».

-
-
-
-

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 10/20

1.2.4 Dans le tableau ci-dessous, citer un cocktail classique pour chaque ingrédient ou décoration.

Ingrédient ou décoration	Cocktail classique
Apricot brandy	
½ tranche d'orange seule	
Grand Marnier	
Crème de menthe blanche	
Zeste d'orange seul	
Noix de muscade	
Cerise et menthe fraîche	
Liqueur de café	

1.2.5 Citer trois produits qui peuvent être utilisés pour « givrer » un verre.

-
-
-

1.2.6 Expliquer les termes suivants :

- Dash ou trait :
.....
- Mesure :
.....
- Exprimer :
.....

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 11/20

1.2.7 Un(e) client(e) vous communique la recette d'un cocktail de sa création. Donner quatre raisons pour lesquelles il n'est pas conforme.

« LE SAPHIRE »
 Cocktail long drink réalisé au verre à mélange
 1 cuillère de sucre en poudre
 1 blanc d'œuf
 2 cl de jus de cranberry
 3 cl de Cointreau
 2 cl de gin Bombay Sapphire
 3 cl de rhum blanc
 Décoré d'un palmier argenté

-
-
-
-

1.3. AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

1.3.1 Dans le tableau suivant, indiquer trois ingrédients présents sur l'autel du bar et conditionnés en bouteille stilligoutte. Préciser, pour chacun, le nom d'un cocktail classique auxquels ils sont associés.

Ingrédient	Cocktail classique

1.3.2 Citer quatre utilisations de la cuillère à mélange.

-
-
-
-

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 12/20

1.3.3 Quel type de machine à café permet à la fois de préserver les arômes des cafés et d'assurer une gestion contrôlée du stock de ces mêmes cafés ?

.....

1.3.4 Dans le tableau ci-dessous, indiquer les cocktails classiques qui peuvent être servis dans chaque type de verre.

Type de verre	Cocktails classiques
Shooter	<ul style="list-style-type: none"> •
Double verre à cocktail	<ul style="list-style-type: none"> • • •
Old fashioned	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • •
Flûte à champagne	<ul style="list-style-type: none"> • • • •

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 13/20

PARTIE II

« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

2.1 LÉGISLATION

Il est impensable de promouvoir à un poste de second de bar une personne qui n'a pas une bonne connaissance de la législation. Le chef de bar veut vérifier que les quatre barmans sont suffisamment compétents.

2.1.1 Compléter le tableau suivant en cochant les cases appropriées et en justifiant les cas négatifs.

L'accès au bar est autorisé...	Vrai	Faux (justifier)
pour de jeunes parents avec leur enfant de 3 mois.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pour une fratrie de 3 enfants : 10 ans, 14 ans et 15 ans.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pour une mère et sa fille de 16 ans.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pour un groupe d'amis dont l'âge est compris entre 20 ans et 16 ans.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pour deux jeunes filles de 13 ans qui viennent commander un chocolat chaud à emporter pour leur goûter.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.1.2 Citer cinq affichages obligatoires à l'intérieur d'un bar.

-
-
-
-
-

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 14/20

2.1.3 La réglementation divise les boissons en cinq groupes. Compléter le tableau suivant en citant quatre exemples de boissons pour chaque groupe.

Groupe	Exemples de boissons	
1 ^{er} groupe	<ul style="list-style-type: none"> • • 	<ul style="list-style-type: none"> • •
2 ^e groupe	<ul style="list-style-type: none"> • • 	<ul style="list-style-type: none"> • •
3 ^e groupe	<ul style="list-style-type: none"> • • 	<ul style="list-style-type: none"> • •
4 ^e groupe	<ul style="list-style-type: none"> • • 	<ul style="list-style-type: none"> • •
5 ^e groupe	<ul style="list-style-type: none"> • • 	<ul style="list-style-type: none"> • •

2.1.4 Compléter le tableau.

	À quel organisme ou à quelle administration faut-il s'adresser ?
Pour demander l'ouverture du bar, de façon permanente, jusqu'à 2 h du matin et non plus minuit.	
Pour ouvrir un nouvel hôtel.	
Pour obtenir l'affiche concernant la protection des mineurs.	
Pour demander l'autorisation d'utilisation du trottoir pour installer une terrasse pendant la période estivale.	
Pour obtenir la liste de lieux dispensant la formation obligatoire de maîtrise de l'exploitation spécifique d'un débit de boisson.	
Pour demander l'autorisation de diffusion de musique dans mon établissement.	
Pour connaître la distance d'interdiction à respecter en cas de projet d'installation d'un bar à proximité d'un stade.	

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 15/20

2.1.5 Citer cinq mentions obligatoires sur les cartes de bar.

-
-
-
-
-

2.1.6 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant la licence à obtenir selon le type de débit de boissons et le groupe de boissons proposées à la vente.

Groupe de boissons proposées à la vente	Débit de boissons à consommer sur place	Débit de boissons à emporter
1 ^{er} groupe		
2 ^e groupe		
3 ^e groupe		
4 ^e groupe		
5 ^e groupe		

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 16/20

2.2 GESTION APPLIQUÉE

Après le premier entretien de recrutement avec un de vos collègues, le chef barman s'est rendu compte de lacunes en matière de gestion. C'est pourquoi il vous propose un dossier de gestion appliquée alliant connaissances, applications et esprit d'analyse.

2.2.1 Compléter le tableau ci-dessous concernant les méthodes de gestion des stocks.

	Méthode PEPS	Méthode CUMP après chaque entrée
Définition		
Citer deux avantages		
Citer deux inconvénients		
Type de produit concerné		

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 17/20

2.2.2 Compléter la fiche de stock à l'aide des informations ci-dessous.

Produit suivi : Izarra jaune

Dates	Entrées	Sorties
15-05	Stock initial : 5 bouteilles au PUHT 12,80 €	
20-05		Quantité : 8
17-05	7 bouteilles au PUHT 12,55 €	
29-05		Quantité : 6
24-05	11 bouteilles au PUHT 12,70 €	

ARTICLE : Izarra jaune			Référence : AL-121		Fournisseur : Maison Arospegui			Méthode : CUMP après chaque entrée		
DATE	ENTRÉES			SORTIES			STOCK			
	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant	

Arrondir les résultats à deux chiffres après la virgule.

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 18/20

2.2.3 Ce produit sera utilisé dans la réalisation d'un nouveau cocktail. La fiche technique de ce cocktail sera établie le 23 mai. Indiquer le prix unitaire qui figurera sur la fiche technique.

.....

2.2.4 Il est envisagé de réduire le nombre de commandes et donc d'augmenter les quantités commandées. Indiquer les incidences de gestion, positives et négatives, de ce changement (deux incidences pour chaque cas).

Incidences positives :

-

.....

-

.....

Incidences négatives :

-

.....

-

.....

2.3 COMMUNICATION

La saison hivernale n'étant pas une saison de forte affluence, l'établissement souhaite mettre en avant de nouveaux services autour des bienfaits des cures thermales alliés aux soins de l'hydrothérapie et au calme de la côte atlantique en hiver.

2.3.1 Trouver deux actions à mener dans l'enceinte du bar en lien direct avec ces nouveaux services.

-

.....

.....

-

.....

.....

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 19/20

2.3.2 Indiquer quatre moyens de communication qui pourront être utilisés pour attirer la clientèle au bar.

-
-
-
-

Session 2015	EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
MCBARE21520	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 3	Durée 3 h	Page 20/20