

MENTION COMPLÉMENTAIRE
EMPLOYÉ BARMAN

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

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.

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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	MCBARE21313
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Session 2013	Page 1/22
Unité : U2	Durée : 3 h	Coef. : 3

SUJET
« HÔTEL LE DIAMANT »

Vous êtes employé barman à l'hôtel « Le Diamant » à Nice, établissement classé quatre étoiles.

Cent vingt deux chambres sont à la disposition de la clientèle individuelle et de groupe surtout pendant la période de Carnaval en janvier et février.

Cet établissement propose deux bars qui servent tout type de boissons :

- « Le Crystal », situé à proximité du hall d'accueil, d'une capacité de cinquante personnes, ouvert toute l'année et dans lequel vous travaillez,**
- « Le Rubis », situé sur le toit-terrasse près de la piscine, ouvert de mai à septembre et d'une capacité de soixante-dix personnes.**

La brigade se compose d'un chef barman, de deux seconds de bar, de quatre barmen et parfois de stagiaires du lycée hôtelier de la ville.

Vous accompagnez l'un des seconds pour effectuer l'inventaire des boissons du bar. Le chef barman profite de cette occasion pour évaluer certaines de vos connaissances...

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

1.1. CONNAISSANCE DES BOISSONS

1.1.1. Quels sont les cépages de l'AOC « Champagne » ?

-
-

1.1.2. Citer trois des zones de production du champagne.

-
-

1.1.3. Dans le tableau suivant, placer les termes ci-dessous dans le processus d'élaboration du champagne.

Remuage - Liqueur de dosage - Pressurage des raisins - Dégorgement
 1^{ère} fermentation alcoolique - Liqueur de tirage - Mise sur lattes - Assemblage

Vinification
1. Vendanges
2.
3.
Méthode champenoise
4. (ou cuvée)
5. Ajout de la
6. pour prise de mousse
7.
8.
9. Ajout de la
10. Habillage de la bouteille

1.1.4. Indiquer les durées minimum de vieillissement d'un champagne brut et d'un champagne millésimé.

- Brut :
- Millésimé :

1.1.5. Qu'est-ce qu'un champagne grand cru ?

.....

1.1.6. Que signifient les sigles ci-dessous ?

- NM :
- MA :

1.1.7. Dans le tableau suivant, citer la cuvée de prestige de chaque maison de champagne.

Maison de champagne	Cuvée de prestige
Mumm	
Moët & Chandon	
Taittinger	
Laurent-Perrier	
Roederer	
Pommery	

1.1.8. Citer cinq apéritifs anisés que cet hôtel du sud doit proposer à ses clients.

-
-
-
-
-

1.1.9. Citer une obligation pour bénéficier de l'appellation « Pastis de Marseille ».

.....

.....

1.1.10. Quelles sont les quatre familles d'amers ? Donner deux exemples pour chacune d'elles.

-
-
-
-

1.1.11. Quelle est l'origine du « Campari » ? Quels sont ses ingrédients ?

- Origine :
- Ingrédients :

1.1.12. Citer trois VDN blancs français issus du cépage « muscat ».

- •
-

1.1.13. Indiquer deux différences existant entre un VDN et un VDL.

-
-

1.1.14. Dans le tableau ci-dessous, préciser le pays d'origine de chaque VDN ou VDL.

VDN ou VDL	Pays d'origine
Madère	
Muscat de Samos	
Xérès	
Macvin	
Marsala	
Malaga	

1.1.15. Préciser les teneurs en sucre des vermouths suivants :

- blanc sec :
- blanc doux :

1.1.16. Citer quatre marques commerciales de quinquinas.

-
-
-
-

1.1.17. Citer trois marques commerciales de gentianes françaises.

-
-
-

1.1.18. Compléter le tableau comparatif des eaux-de-vie.

Lagavulin 12 ans		Martell XO
	Matières premières	
	Processus de distillation	
	Vieillessement minimum	
	Particularités à la dégustation	

1.1.19. Citer cinq marques commerciales de cognacs (autres que Martell).

-
-
-
-
-

1.1.20. Que signifie le terme « Fine Champagne » ?

.....

.....

.....

1.1.21. Relier, par une flèche, chaque single malt à sa région de production.

- | | | |
|---------------|-----------------------|--------------|
| Springbank | <input type="radio"/> | Île de Skye |
| Laphroaig | <input type="radio"/> | Speyside |
| Aberlour | <input type="radio"/> | Campbeltown |
| Highland Park | <input type="radio"/> | Îles Orcades |
| Talisker | <input type="radio"/> | Îles d'Islay |

1.1.22. Compléter le tableau suivant concernant les whiskeys des USA.

Whiskeys	Céréale majoritaire	Pourcentage minimum obligatoire de céréale majoritaire
Bourbon		
Rye		
Corn		

1.1.23. Indiquer quatre variétés de pommes utilisées pour l'élaboration des calvados.

-
-
-
-

1.1.24. Citer trois AOC « Calvados », en y associant leur principe de distillation.

-
-
-

1.1.25. Associer une marque commerciale de gin à la définition proposée.

- Gin distillé avec des pétales de rose et du concombre :

.....

- Gin français à base d'alcool de raisin et de fleur de vigne :

.....

- Seul gin anglais bénéficiant d'une AOC :

.....

- Gin à base de blé, produit dans la zone de production du cognac :

.....

1.1.26. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays d'origine de chaque vodka.

Vodka	Pays d'origine	Vodka	Pays d'origine
Ketel One		Grey Goose	
Xellent		Belvedere	
Absolut		Zubrowka	
Wyborowa		X	X

1.1.27. Citer trois particularités de l'« aquavit linie » ?

-
-
-

1.1.28. Compléter le tableau comparatif ci-dessous.

Tequila		Mezcal
	État de production	
	Variété de maguey ou d'agave	
	Cuisson de la piña	
Type de tequila (autre que 100% agave) :	Observations	Nom du ver présent dans la bouteille de mezcal :

1.1.29. Compléter les phases de l'élaboration d'un rhum agricole.

1. Pressurage des
2. Obtention du
3. Ajout de levures
4.
5. Distillation en continu
6. Vieillissement en fûts : jusqu'à pour les rhums « paille »,
et au-delà de pour les rhums vieux

1.1.30. Quels fruits ou matières sèches aromatisent les liqueurs ci-dessous ?

- Midori :
- Tia Maria :
- Amaretto :
- Pisang Ambon :
- Peter Heering :
- Southern Comfort :
- Mangalore :

1.1.31. Qu'est-ce qu'une « stout » ?

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

1.1.32. Citer deux marques commerciales de « stout » en précisant leur pays de production.

-
-

1.1.33. Quelle(s) différence(s) y a-t-il entre un « pur jus d'orange » et un « jus d'orange à base de concentré » ?

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

1.1.34. Citer :

- deux variétés de café arabica.
 -
 -
- une variété de café canéphora :
- une variété de fève de cacao :
- une variété de menthe :

1.1.35. Compléter le tableau ci-dessous en renseignant le département d'origine de chaque eau minérale..

Eau minérale	Département d'origine	Eau minérale	Département d'origine
Évian		Badoit	
Vittel		Wattwiller	
Perrier		Vichy Célestins	

1.2. RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

1.2.1. Dans le tableau ci-dessous et page suivante, proposer six cocktails classiques alcoolisés ou non (coupe Scott) à partir des seuls éléments mis à votre disposition. Vous tiendrez compte des éléments de décoration éventuels.

Alcools : Campari - Pineau des Charentes blanc - Cognac - Calvados - Tequila - Curaçao bleu - Crème de banane
Crème de menthe blanche - Crème de cacao brun - Grand Marnier Cordon Rouge - Cointreau - Liqueur de cerise
Angostura aromatic bitters - Tonic

Autres produits : Oranges - Citrons jaunes - Pamplemousses blancs - Menthe fraîche - Oignons blancs - Crème fraîche
Sucre en morceau - Sucre en poudre - Sirop grenadine

Cocktail	Composition (au choix : en cl ou en dixièmes)	Mode d'élaboration et verrerie de service	Décoration

Cocktail	Composition en cl	Mode d'élaboration et verrerie de service	Décoration

1.2.2. Compléter les fiches techniques des cocktails à base de champagne (issus de la coupe Scott).

Cocktail	Composition (au choix : en cl ou en dixièmes)	Mode d'élaboration et verrerie de service	Décoration
Bellini			
Champagne cocktail			
Barbottage			

1.2.3. Citer quatre cocktails classiques qui présentent une décoration avec agrumes.

-
-
-
-

1.2.4. Rappeler les caractéristiques de la famille des « sours ».

.....

.....

.....

1.2.5. Rappeler les caractéristiques de la famille des « collins ».

.....

.....

.....

1.2.6. Préciser l'appellation exacte pour les mélanges suivants :

- Anis + sirop de menthe :
- Anis + sirop de citron :
- Anis + sirop d'orgeat :
- Anis + sirop de grenadine :

1.2.7. Compléter le tableau ci-dessous relatif au service des apéritifs.

Campari		Apéritif anisé
	Quantité en cl	
	Verrerie de service	
	Élément(s) de décoration	

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	MCBARE21313
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) Unité : U2	Session 2013	Page 14/22
	Durée : 3 h	Coef. : 3

1.3. AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

1.3.1. Quel petit matériel du bar faut-il utiliser pour :

- Enlever les bulles du champagne dans une flûte :
- Confectionner un « twist » :
- Élaborer un cocktail à étages :
- Faire de petites boules dans un melon :
- Finir et décorer un « Brandy egg nogg » :

1.3.2. Citer huit verres utilisés au bar.

-
-
-
-
-
-
-
-

1.3.3. Compléter le ticket de caisse, à donner au client, au regard des consommations commandées.

- 1 café à 4 €
- 2 gin tonic à 12 € l'un
- 2 mojito à 14 € l'un
- 1 Grand Marnier Cordon rouge à 9 €

TICKET DE CAISSE

1.3.4. L'hygiène et la sécurité n'étaient pas respectées lors des premiers jours d'ouverture du bar saisonnier. Compléter le tableau suivant en proposant une solution au regard de chaque constat.

Constat	Solution proposée
Éponge pour essuyer les plans de travail	
Au réfrigérateur, les fruits sont stockés dans une caisse en bois.	
Boîte d'olives vertes ouverte et filmée.	
Carafes d'eau remplies du service de la veille	
Produit à vitre utilisé pour laver le sol.	
Buse du brise-vapeur de la machine à café sale (présence de lait séché !).	

PARTIE II
« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

2.1 LÉGISLATION

L'ouverture du bar saisonnier « Le Rubis » vous incite à revoir des points de législation indispensables.

2.1.1 Dans le tableau ci-dessous, associer chaque boisson de la carte à son groupe.

Gin tonic - Martini rouge - Bière « 1664 » - Ricard - Porto Cruz - Jus d'orange
Champagne Mumm - Cointreau - Bière Buckler - Kir Royal - Chivas 18 ans
Cidre brut - Rhum Clément - Calvados Boulard - Cognac Hine

1 ^{er} groupe	2 ^{ème} groupe	3 ^{ème} groupe	4 ^{ème} groupe	5 ^{ème} groupe

2.1.2 Indiquer cinq affichages obligatoires pour le bar « Le Rubis ».

-
-
-
-
-

2.1.3 Citer trois mentions obligatoires qui doivent apparaître sur la carte du « Rubis ».

-
-
-

2.1.4 Préciser la couleur des capsules congés pour les produits suivants :

- Vin d'AOC :
- Vin de table :
- Cognac, armagnac :

2.1.5 Que signifient les sigles suivants ?

- DGDDI :
 - DGCCRF :
-

La direction de l'hôtel veut attirer une clientèle jeune. Pour cela l'équipe de bar devrait être capable de sensibiliser cette clientèle aux dangers liés à la consommation d'alcool.

2.1.6 Cocher la (les) bonne(s) réponse(s) ci-dessous et page suivante.

Quand on souffle dans un éthylotest, on mesure :

- la concentration d'alcool dans l'air expiré
- la quantité d'alcool consommée
- la quantité d'alcool dans le sang

Pour conduire, la quantité d'alcool contenue dans le sang est de :

- 0 gramme d'alcool par litre de sang ; aucune tolérance !
- 0,50 gramme d'alcool par litre de sang ; c'est toléré !
- 0,80 gramme d'alcool par litre de sang ; c'est un maximum !

Pour faire diminuer le taux d'alcool dans le sang :

- boire énormément d'eau pour diluer l'alcool
- boire un litre de café, non sucré obligatoirement
- attendre que le temps fasse son effet

Une unité d'alcool correspond à :

- un « ballon » de vin de 10 cl à 12°
- deux « ballons » de vin de 10 cl à 12°
- un « ballon » de vin de 20 cl à 12°

2.1.7 Dans le tableau ci-dessous, répondre par « Oui » ou par « Non » à chaque affirmation. (Justifier lorsque la réponse est « Non »)

Affirmation	Oui ou Non	Si non : justification
Un distributeur de boissons alcoolisées peut être placé à l'accueil de l'hôtel.		
Lors d'un « happy hour », le bar peut décider de ne baisser ses tarifs que sur les boissons sans alcool.		
La vente d'alcool pour un prix forfaitaire, l'« open-bar », est autorisée jusqu'à 20 heures seulement.		
Des jeunes de 15 ans, seuls, peuvent consommer des sodas, même dans un bar ayant une licence IV.		
Un professionnel peut décider d'acheter toutes ses bouteilles d'alcool seulement en grande surface.		

2.2 GESTION APPLIQUÉE

2.2.1 Compléter la fiche de stock du champagne Philipponnat « Grande Réserve ». (Arrondir à deux chiffres après la virgule).

Fiche de stock : Philipponnat « Grande Réserve » - Méthode : Coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée										
Fournisseur : Fontaine Père & fils										
Stock d'alerte : 5						Stock maximum : 20				
Date	Libellé	Entrées			Sorties			Stock		
		Q	PU HT	Montant	Q	PU HT	Montant	Q	PU HT	Montant
01/01	SI							5	16,80	84,00
05/01	BE 21	15	17							
10/01	BS 25				5					
15/01	BS 31				8					
18/01	BE 38	12	17,50							
22/01	BS 45				9					

2.2.2 La coupe de champagne Philipponnat « Clos des Goisses » est vendue 24 € TTC. Sachant que dans une bouteille il est possible de servir six doses et que le coût d'achat hors taxe d'une bouteille est de 47 €, calculer :

- Le coût d'achat HT* d'une dose de champagne Philipponnat « Clos des Goisses » :
- Le prix de vente HT* de cette même dose :
- Le ratio matière en pourcentage* sur ce champagne :

* Arrondir à deux chiffres après la virgule

2.3 COMMUNICATION

Cette année, il n'y a pas eu l'affluence escomptée dans votre bar pour le Carnaval. Vous décidez déjà d'anticiper la prochaine manifestation locale qui aura pour thème « Les quatre saisons de la Côte d'Azur ».

2.3.1 Proposer cinq éléments de décorations et/ou d'animations du bar à mettre en place lors de la future manifestation.

-
-
-
-
-

2.3.2 Dessiner une PLV proposant le cocktail du jour à base de champagne.

2.3.3 Proposer quatre moyens de communications internes et externes à l'hôtel pour faire connaître les soirées musicales qui auront lieu dans l'établissement lors de la manifestation « Les quatre saisons de la Côte d'Azur ».

-
-
-
-