

MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN

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

Le dossier comporte 23 pages numérotées 1 à 23.

Page 1 : Page de garde
Page 2 : Mise en situation
Pages 3 à 23 : 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.

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 1/23

SUJET
« Le bar A K »

Vous êtes employé(e) comme barman dans le bar A K. Le bar doit ouvrir début juillet prochain. Vous avez été embauché(e) sur vos connaissances sur le métier en tant que titulaire de la Mention Complémentaire Employé Barman.

Le bar a une capacité de 40 places assises dans la salle, de 10 places au comptoir et d'une terrasse de 20 places. Le bar A K se situe Rue de Montpensier, à Paris 1^{er} arrondissement, à proximité de théâtres et à quelques pas des jardins du Palais Royal, quartier très touristique.

La brigade se compose de Monsieur HANIN, propriétaire – gérant et chef barman qui emploiera 2 barmen et 2 commis de bar.

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 2/23

PARTIE I

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

1.1 CONNAISSANCE DES BOISSONS

Afin de vérifier vos connaissances sur les produits mis à la carte et de pouvoir conseiller la clientèle, Monsieur HANIN vous propose de répondre aux questions ci-dessous.

1.1.1 Citer les trois variétés d'anis pouvant entrer dans la composition des anisés.

-
-
-

1.1.2 Indiquer le nom donné à un domaine viticole pour le Porto.

.....

1.1.3 Cocher la bonne réponse parmi les propositions.

Propositions	VRAI	FAUX
Un vermouth italien est un vermouth de couleur rouge, qui ne provient pas obligatoirement d'Italie		
Un vermouth extra dry doit titrer moins de 18 ° alcool		

1.1.4 Compléter le tableau suivant concernant les Vins Doux Naturels.

Départements ou Régions	Appellations de VDN
	Muscat de Beaumes-de-Venise
Hérault	
	Maury
Pyrénées orientales	

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 3/23

1.1.5 Indiquer le temps de vieillissement après la prise de mousse dans la vinification des vins de champagne.

Champagnes	Champagnes Millésimés

1.1.6 Indiquer la quantité minimum de sucre que doit contenir une liqueur.

.....

1.1.7 Compléter le tableau suivant concernant les liqueurs.

Dénomination	Ingrédients principaux	Provenance
		Pays basque
Cointreau		
	Cognac + écorces d'oranges amères (bigarades d'Haïti)	
Amaretto		
	Scotch whisky + miel de bruyère + plantes	
	Plantes + vanille et d'anis	
Kahlua		

1.1.8 Indiquer le nombre de distillations obligatoires pour la fabrication d'une vodka.

.....

1.1.9 Compléter le tableau suivant concernant les vodkas.

Marques de vodka	Pays d'origine et Région pour la France
	France (Gensac-La-Palue)
42 Below	
Pyla	
	Danemark
Stolichnaya	
	USA

1.1.10 Compléter le tableau suivant en indiquant les quatre types de gins correspondant à leurs spécificités.

Types de gins	Spécificités
	London dry gin additionné de sucre.
	Seul gin à avoir une appellation d'origine.
	Gin renforcé aux baies de genièvre.
	Gin vieilli en fût de Xérès.

1.1.11 Voici un vocabulaire correspondant au rhum. Replacer les mots proposés face aux définitions correspondantes.

Vesou – Bagasses – Vin de grappe – Rhum traditionnel – Rhum paille

Termes	Définitions
	Rhum qui a séjourné au minimum un an dans un fût de chêne.
	Jus obtenu après le broyage de la canne à sucre.
	Résultat de la fermentation du jus de canne à sucre.
	Résidu des fibres issu du broyage de la canne à sucre.
	Rhum obtenu par la distillation des mélasses.

1.1.12 Indiquer pour chacune des marques de rhums proposées sa provenance, parmi la liste ci-dessous.

Porto Rico – Brésil – Martinique – Guadeloupe – Haïti – Cuba – Île de la Réunion

Marques de rhum	Pays ou région d'origine pour la France
Havana club	
Cachaça	
Charrette	
Dillon	
Père Labat	
Bacardi	
Clément	
Barbancourt	

1.1.13 Compléter le tableau ci-dessous concernant la Tequila et le Mezcal.

Produits	État d'origine
Tequila	Mexique, état de :
Mezcal	Mexique, état de :

1.1.14 Donner le nom de la larve mise traditionnellement dans les bouteilles de Mezcal.

.....

1.1.15 Classer les différents types de whiskies selon les définitions proposées.
Rye whiskey – Blend whisky – Corn whiskey - Bourbon whiskey – Whisky de grains – Single malt whisky

Types de whiskies	Définitions
	Mélange dans des proportions diverses de whiskies de grains et de malt. Il existe une gamme infinie de style.
	Composé de 51 % de maïs minimum. Il vient de l'état du Kentucky aux USA.
	Contient 80 % de maïs minimum et provient des USA.
	Fabriqué exclusivement avec de l'orge maltée. Il est produit par une seule distillerie.
	À base de seigle, de maïs, d'avoine, et d'orge. Ils sont vendus comme tels, mais servent dans la majorité à élaborer les blends.
	Contient 51 % de seigle minimum.

1.1.16 Placer sur la carte ci-dessous les 6 régions productrices de whiskies single malt en Écosse.
Speyside – Islay – Campbeltown – Islands (les autres îles) – Lowlands – Highlands



Source carte : www.artofmanliness.com

1.1.17 Pour extraire le grain de café de la cerise, il existe deux méthodes d'extraction. Comment se nomment-elles ?

.....

1.1.18 Indiquer les deux variétés de café.

.....

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 7/23	

1.1.19 Compléter le tableau suivant concernant les variétés de cacao.
Forastero – Criollo - Trinitario

Variétés de cacao	Définitions
	Variété que les Espagnols trouvèrent en arrivant au Mexique. On le cultive de moins en moins, il ne représente que 8 % de la production mondiale.
	C'est l'espèce la plus cultivée, car la moins fragile, il représente 75 % de la production mondiale. Ses fèves donnent un cacao corsé.
	Croisement des deux variétés précédentes.

1.1.20 Répondre aux affirmations suivantes en cochant la bonne réponse.

Affirmations	Vrai	Faux
Dans une recette de cocktail, l'indication « compléter de soda » signifie qu'il faut ajouter du coca-cola.		
Les tonics sont des boissons gazéifiées, souvent incolores, édulcorées et amères. Ils contiennent de la quinine.		
Les sirops de fruits doivent contenir un minimum de 15 % de fruits dans leur composition.		
Le taux de sucre contenu dans un sirop doit être de 545 g/litre minimum.		
Un jus de fruits concentré est obtenu par élimination d'une partie de l'eau.		
Une boisson aux fruits est un jus de fruits additionné d'eau potable. La quantité de jus de fruits doit être de 10 % minimum.		

1.1.21 Donner le nom du résultat de la première distillation des vins de cognac.

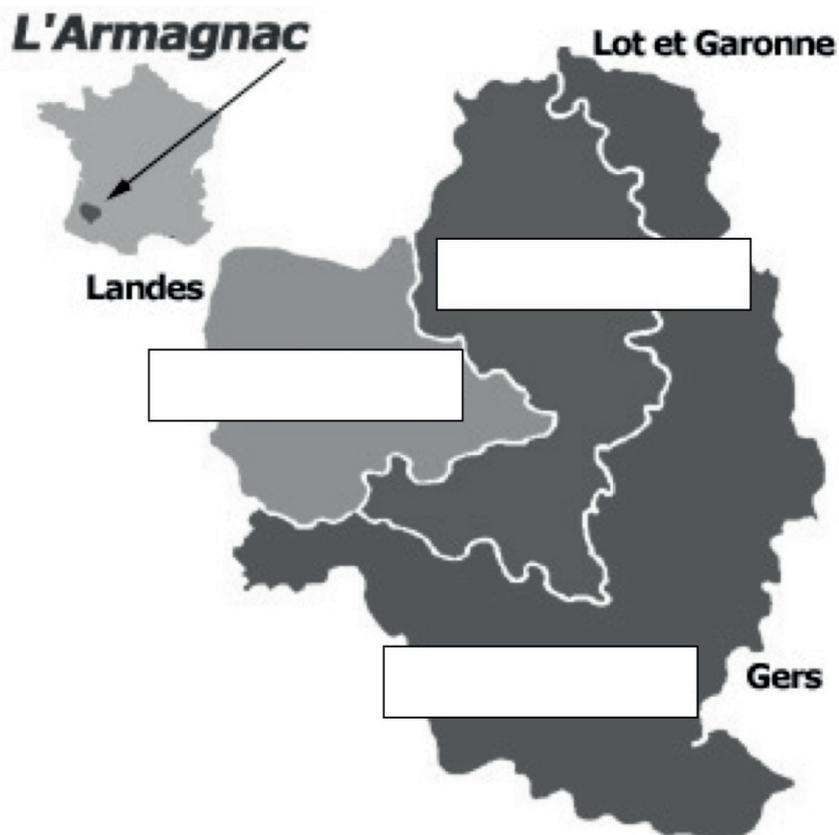
.....

1.1.22 Indiquer le nombre de distillations que doit subir un vin de cognac afin de devenir une eau-de-vie de cognac.

.....

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 8/23	

1.1.23 Placer sur la carte les sous-régions de l'Armagnac.



1.1.24 Compléter le tableau ci-dessous concernant les cognacs.

Vieillisements	Temps minimum de vieillissement
VSOP	
VS	
XO	

1.1.25 Citer les quatre composants pour élaborer une bière.

1.1.26 Compléter le tableau suivant concernant les bières.

Nom de la bière	Pays de production
Pietra	
Chimay	
Jupiler	
Fischer	
Corona	
Budweiser	

1.1.27 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant pour chacune des eaux si elle est gazeuse ou non ainsi que son origine. Vous préciserez pour les eaux françaises leurs régions.

Eaux	Plate	Gazeuse	Hors France	France	Régions
Evian					
San Pellegrino					
Vichy St Yorre					
Spa Reine					
Chateldon					
Perrier					

1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

Afin de vérifier vos connaissances sur la composition et sur les règles d'élaboration des cocktails, Monsieur HANIN vous propose de répondre aux questionnaires ci-dessous.

1.2.1 Citer le deuxième nom des cocktails suivants.

Porn Star Martini	Sunset Boulevard

1.2.2 Indiquer pour chacun des cocktails proposés sa décoration et son verre de service. Si un cocktail ne comprend pas de décoration, vous indiquerez « pas de décoration ».

Cocktails	Décoration	Verre de service
Bramble		
French 75		
Corsica		
Cosmopolitain		
Bacardi cocktail		
Summit		
Garibaldi		
Maï Taiï		
Piña Colada		
Champagne cocktail		

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 11/23

1.2.4 Indiquer le point commun pour chaque groupe de cocktails (élaboration, verrerie, décoration, produits...).

Cocktails	Point commun
Dry Martini – Presidente – Martinez	
Mojidos – Cracker	
Bronx – John Collin’s	
Red lion – Planter’s punch	

1.2.5 Compléter les mots manquants pour les règles de confection des cocktails ci-dessous.

Lors de la confection d’un cocktail, il ne peut y avoir qu’..... eau-de-vie de base, il s’agit d’une règle nationale. Il existe quelques exceptions de cocktails qui comprennent plusieurs eaux-de-vie.

Un cocktail ne doit pas comprendre plus de..... ingrédients et ne doit pas dépasser..... d’alcool.

Pour obtenir un cocktail de qualité, il faut respecter la règle des 3 S :

-, c’est le sucré, la douceur ;
-, c’est l’acidité le lien du cocktail ;
-, c’est la force du cocktail.

La décoration d’un cocktail doit obligatoirement être.....

1.2.6 Pour chacun des éléments ci-après, proposer un cocktail du Carnet de Cocktails Contemporains correspondant.

Ingrédients	Cocktail associé
1 mesure de cachaça	
2 cl de Chartreuse verte	
5 cl de Rye Whiskey	
6 cl de vin effervescent brut	
5 cl de bière blanche	
2 cl de Baileys	

1.2.7 Compléter le tableau suivant : à partir des définitions, donner les familles de cocktails correspondant.

Familles	Définitions
	Variation d'un « fizz », généralement réalisé directement dans un tumbler sur glace et décoré d'une tranche de citron et d'une cerise à l'eau-de-vie.
	Ancêtres des « piscines ». Servi dans un verre ballon, sur glace. Composé d'eau-de-vie, de citron, de sucre et de bitter concentré.
	Cocktail très simple composé d'eau-de-vie et allongé au soda.
	Réalisé au shaker ou au blender, il se compose d'eau-de-vie, de crème de coco et de jus de fruits.
	Cocktail plus ou moins long dont l'élément essentiel est la menthe fraîche. Servi sur glace pilée.
	Base de nombreuses autres recettes de cocktails. Il est composé d'une eau-de-vie, de jus de citron et de sucre. Il peut être servi en verre à cocktail ou en old fashioned.
	Cocktail à base de vin préparé dans une carafe ou dans un « cup » et servi avec une décoration de fruits de saison.
	Variation du classique « sour », allongé d'eau gazeuse et frappée longuement au shaker. Généralement servi sans glace, décoré d'une tranche de citron.

1.2.8 Donner le nom des cocktails pour chaque recette proposée.

1 trait d'absinthe ¼ sucre morceau 1 trait Peychaud's bitter 5 cl Rye whiskey	4 à 5 p framboises fraîches 1 cl sirop de mûre 7 cl jus de cranberry 3 cl pastis de Marseille
3 cl jus de cranberry 4 cl jus d'ananas 1 cl jus de citron vert 6 cl soda	1 cl sirop de sucre de canne 2 cl jus de citron vert 4 cl ron cubain
2 cl crème fraiche 2 cl crème cacao brun 5 cl cognac	1 cl jus de citron 2 cl Cointreau 4 cl cognac

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 14/23	

2 cl crème de coco 5 cl jus d'ananas 1 cl jus de citron vert 4 cl Pineau des Charentes 1 trait sirop de fraise	4 cl nectar de pêche 8 cl Champagne
2 cl liqueur de café 5 cl vodka	1 cl sirop de grenadine 2 cl jus de citron 4 cl gin

Monsieur HANIN souhaite savoir si vous connaissez les historiques des cocktails ainsi que les variantes proposées pour certains d'entre eux. Vous répondrez aux questions suivantes.

1.2.9 Le « God father » se compose de liqueur amaretto et de scotch whisky. Donner son nom quand il se compose de :

Vodka + liqueur d'amaretto	
Cognac + liqueur d'amaretto	

1.2.10 Donner la période historique dans le monde du bar à laquelle le « stinger » a eu son heure de gloire. Cocher la bonne réponse.

La ruée vers l'or	
La prohibition	
Les années 1980	

1.2.11 Donner le nom de la variante du « stinger » où le cognac est remplacé par de la vodka.

.....

1.2.12 Donner le nom du célèbre barman qui a parlé pour la première fois de « flip » dans son ouvrage de 1862 (il est aussi le créateur du « Blue Blazer »).

.....

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 15/23	

1.2.13 Compléter le tableau suivant en indiquant les variantes du Dry Martini.

Nom du cocktail	Modifications variantes
<i>Exemple : Gibson</i>	<i>Les oignons grelots remplacent le zeste de citron ou olives vertes</i>
Rose	
Dirty Martini	
	La vodka remplace le gin
	Part égale de dry et sweet vermouth
Tequini	
	On parfume le cocktail de vermouth, mais sans en verser comme le faisait un célèbre 1 ^{er} ministre anglais

1.2.14 Indiquer le BRSA qui servira de complément pour transformer un « Black russian » en « Russe noire », version long drink.

.....

1.2.15 Donner le nom d'un « Black russian » auquel on ajoute 3 cl de crème fraîche.

.....

1.2.16 Donner la définition de chacune des catégories de cocktails proposés.

Catégories	Définitions
	Portant le même nom que le verre qui sert à leur service. Ils mesurent 3 à 6 cl.
	Cocktails servis chauds.
	Ils mesurent généralement 7 cl. La tendance actuelle est de proposer des recettes jusqu'à 10 cl. Ils sont généralement assez alcoolisés.
	De l'anglais effervescent, ils regroupent les cocktails « au champagne » servis en flûte.

1.2.17 Citer le cocktail qui est devenu le cocktail national des îles Bermudes.

.....

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 16/23	

1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR

1.3.1 Citer cinq matériels électriques pouvant équiper votre bar.

1.3.2 Indiquer trois ingrédients liquides présents sur le centre (autel) de bar. Donner pour chacun d'eux un exemple d'utilisation.

Ingrédients liquides	Utilisation

1.3.3 Citer trois types de shaker pouvant être utilisés au bar.

-
-
-

1.3.4 Citer trois types de passoires pouvant être utilisées pour réaliser des cocktails.

-
-
-

1.3.5 Indiquer le nom de chacun des verres proposés.

PARTIE II

« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

2.1 LÉGISLATION

Dans le cadre de l'ouverture de son établissement, Monsieur HANIN, le gérant, se pose des questions quant à la législation sur les bars et souhaiterait avoir de plus amples informations quant à ses obligations et ses droits.

2.1.1 Répondre aux affirmations suivantes en cochant la bonne réponse.

Affirmations	Vrai	Faux
Je peux vendre des boissons alcoolisées sans aucune licence.		
Je ne peux pas servir de boissons alcoolisées à un mineur de 17 ans accompagné de ses parents.		
Je dois délivrer une note dès que l'addition atteint les 15,24 euros.		
Le bar ne doit obligatoirement présenter que 6 boissons sans alcool à la vue de la clientèle.		
Je peux proposer des jeux d'argents (poker, black jack) dans mon bar.		
Je peux servir une boisson non alcoolisée à un mineur de 14 ans qui vient seul dans mon bar à cocktails.		
Lors d'un « happy hour », je dois aussi proposer des boissons non alcoolisées.		
Je ne peux vendre du tabac qu'à mes clients.		
Je peux ouvrir mon bar jusqu'à 5 h sans aucune autorisation.		
Je peux déménager mon bar à l'intérieur de la commune en faisant une translation.		

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 19/23

2.1.2 Indiquer quatre affichages ou étalages obligatoires dans les débits de boissons.

2.1.3 Classer les vingt boissons proposées dans leur groupe de boissons et indiquer la licence nécessaire pour vendre chaque groupe.

Bière blanche – Coca-cola – Jus de tomates – Scotch whisky – Pineau des Charentes – Porto Sandeman – Ricard – Cidre de Bretagne - Rhum Clément – Cointreau – Sirop de menthe – Vittel –Bourbon – Bière brune – Vodka Grey Goose – Pommeau de Normandie – Calvados Pays d’Auge – Vin blanc de Bourgogne – Crème de cassis – Champagne Mumm

Groupe	Boissons	Licence
1		
3		
4		
5		

2.2 GESTION APPLIQUÉE

Monsieur HANIN souhaite suivre au mieux la gestion de son établissement. Pour cela, il vous demande de suivre la réalisation des fiches techniques et le suivi de la gestion des stocks.

2.2.1 Compléter la fiche technique ci-dessous. Vous arrondirez à trois chiffres après la virgule.

Nom du cocktail Ti' Punch Contemporain			Mode d'élaboration : Direct		Type : Long drink	
Volume : 12 cl			Verre : Old fashioned		Catégorie All day cocktail	
% alcool						
Ingrédients	Proportion	Conditionnement en CL	Coût d'achat HT	Coût / cl		Coût total HT
Cassonade	5 gr	1 kg			Nombre de cocktails 1	0,016
Soda	1	75 cl	1,49			
Jus de citron vert Caraïbos	2	100 cl	2,69			
Sirop de sucre de canne	3	70 cl	3,65			
Rhum blanc agricole Clément	6	100 cl	11,27			
Total : 12 cl					Coût d'achat total HT	
Décoration : 2 quartiers de citron vert			Coefficient multiplicateur			6
			Prix de vente HT/HS			
			Service 10 %			
			PVTHT SC			
			TVA 20 %			
			Prix de vente TTC service compris (arrondi au ½ euro supérieur)			

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN		SUJET	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 21/23

- 2.2.2** Compléter la fiche de stock ci-dessous en utilisant la méthode du CMUP après chaque entrée.
Effectuer les calculs avec deux décimales.
Donner le détail du calcul du CMUP au 20 mai en bas de la fiche de stock.

ARTICLE : <i>Calvados Dupont Original</i>				FOURNISSEUR : <i>Jean DUPONT</i>					
<i>Méthode du C.M.U.P après chaque entrée</i>									
Stock minimum : 6			Stock maximum : 24			Stock d'alerte : 2			
DATE	ENTRÉE			SORTIE			STOCK		
	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant
01/05							12	18,47	
15/05				4					
20/05	18	18,40							

Détail du calcul du CMUP au 20 mai

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- 2.2.3** Indiquer, après avoir calculé la quantité en stock à la date du 20 mai, les observations que vous pouvez faire à Monsieur HANIN.

.....

.....

.....

.....

.....

2.3 COMMUNICATION

Afin de promouvoir au mieux l'ouverture de son établissement, Monsieur HANIN vous demande de lui suggérer des opérations de communication qu'il pourrait appliquer.

2.3.1 Proposer six moyens de communication qui permettront de faire connaître le nouveau bar.

2.3.2 Proposer trois éléments de décoration et trois éléments d'animation pour célébrer la fête nationale, afin d'offrir à votre clientèle une soirée à thème à cette occasion.

Éléments de décoration	Éléments d'animation