

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## EMPLOYÉ BARMAN

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

### SUJET

Le dossier comporte 26 pages numérotées 1 à 26

Page 1 : ..... Page de garde  
Page 2 : ..... Mise en situation  
Pages 3 à 26 : .... 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.

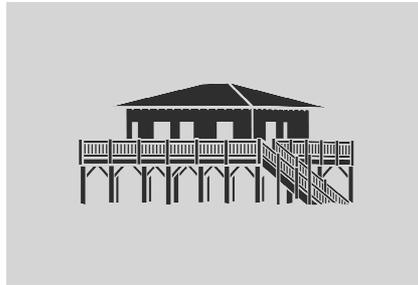
**L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.**

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

<b>Session 2019</b>	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	P1906-MC5 EB E2	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 1/26

# SUJET

## « Tchanqué »



Vous êtes embauché en tant que barman

Au bar « **Tchanqué** » à Pyla sur mer.

La brigade se compose d'un chef barman, d'un barman (vous), d'un commis et d'un stagiaire.

Ce bar au style moderne, contemporain et élégant a une capacité de 50 places.

Vous découvrez les différentes facettes du métier de barman.

Vos principales missions seront :

- d'accueillir et de conseiller les clients,
- de promouvoir les produits de l'établissement,
- de fidéliser la clientèle,
- de participer à l'approvisionnement, la mise en place et le service au bar dans les conditions d'hygiène et de sécurité optimales.

<b>Session 2019</b>	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	P1906-MC5 EB E2	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 2/26

## PARTIE 1

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

#### 1.1 LA CONNAISSANCE DES BOISSONS

Céline Leprince votre responsable, vous propose de vous imprégner de la nouvelle carte de bar. Vous faites différentes recherches afin de maîtriser la connaissance des produits que vous allez proposer à la clientèle.

##### Les boissons chaudes

1.1.1 Relever sur la carte des boissons chaudes **annexe 1 page 23** quatre crus de café arabica.


1.1.2 Citer quatre pays producteurs de café.


1.1.3 Vous préparez une commande de boissons chaudes, un client vous demande un noisette, vous réalisez : (Entourer la bonne réponse).

•	Un café servi avec une double dose de café et double de temps d'extraction.
•	Un café allongé servi dans une tasse remplie à plus de la moitié.
•	Un Espresso avec une goutte de lait.

1.1.4 Vous préparez une commande de boissons chaudes, un client vous demande un café viennois, vous réalisez : (Entourer la bonne réponse)

•	Un Espresso et de la mousse de lait.
•	Un Espresso auquel on ajoute de l'eau chaude à la demande.
•	Un Espresso et de la crème chantilly au moment de servir.

## Les boissons apéritives

- 1.1.5 La carte des apéritifs **en annexe 2 page 23**, vous parait difficile à lire.  
Vous proposez un nouveau modèle.  
Classer les produits par famille sur la carte.

BAR « tchanqué »		
Carte des apéritifs <b>À base de vin 6 cL...</b>		
Les vermouths		les vins doux naturels
Les quinquinas		les vins de liqueur
<b>À base d'alcool...</b>		
Les anisés 3 cL	les bitters 6 cL	les gentianes 6 cL
« l'abus d'alcool est dangereux pour la santé ». « prix nets service compris ».		

- 1.1.6 Les vins doux naturels sont présents sur la carte. Citer quatre cépages avec lesquels ils sont élaborés.


1.1.7 Retrouver pour chaque définition le nom du Porto qui correspond dans la liste suivante :

**Late Bottled Vintage Port – Ruby – Single quinta – Vintage - Crusted**

Du nom de sa couleur, il est le plus simple des portos. Il est vieilli 3 ans en fûts, puis mis en bouteille pour une consommation immédiate. Il est d'habitude jeune et sucré, aux parfums de fruits. On l'utilise notamment pour faire des desserts ou des cocktails.	
Plus rares, ils sont un mélange de plusieurs vintages, vieillis 4 ans en fûts. Ils ne sont pas filtrés avant d'être mis en bouteilles ce qui entraîne l'apparition d'un dépôt (d'où leur nom).	
Le seigneur des portos. Il s'agit de ruby d'une seule année, mis en bouteille après 2 années de vieillissement en fût. Les années ne sont déclarées qu'après ces 2 ans en fût par les producteurs.	
Comme le suggère son nom, il s'agit d'un porto d'une seule année vieilli plus longuement en fûts (4 à 6 ans) puis mis en bouteille prêt à être bu.	
Porto issu d'un seul vignoble, et vieilli selon la même méthode que les vintages. Il correspond d'habitude à une bonne année qui n'a cependant pas été déclarée "vintage".	

1.1.8 Les vermouths sont des apéritifs à base de vin aromatisé. Préciser le type de vin utilisé. Cocher la case correspondante.

Blanc sec

Rouge corsé

Rouge léger

1.1.9 Quel est le taux de sucre contenu dans un vermouth dry ? Entourer la bonne réponse.

- 40 g de sucre par litre.
- 100 g de sucre par litre.
- 150 g de sucre par litre.

1.1.10 Citer trois plantes au goût d'anis entrant dans la composition des anisés.

- 
- 
-

## Les bières

Afin de compléter votre formation en matière de bière vous allez à la rencontre d'un maître brasseur, Monsieur Karl propriétaire d'une micro-brasserie locale.

Vous répondez aux questions suivantes. Entourer la bonne réponse.

1.1.11 Les matières premières qui servent à l'élaboration de la bière sont :

- le houblon, l'eau, l'orge, les levures.
- l'eau, le CO<sub>2</sub>, les levures, le houblon.
- l'eau, les levures, le houblon, la tourbe.

1.1.12 Le touraillage, en quoi consiste cette opération...

- Concasser le malt en farine.
- Transformer le sucre en alcool.
- chauffer à l'air chaud le malt vert.

1.1.13 Le houblon est ajouté dans le liquide, que va-t-il apporter à la bière ?

- la douceur, la rondeur.
- l'effervescence, la fraîcheur.
- l'amertume, le parfum et la conservation.

1.1.14 Vous effectuez l'analyse sensorielle de quatre bières. Retrouver pour chaque marque commerciale son pays d'origine.

Marque commerciale	Pays
Foster's	
Heineken	
Carlsberg	
Pietra	

## Les champagnes

Céline Leprince votre responsable souhaite promouvoir les vins de champagne. Vous l'accompagnez à la cave pour découvrir les différentes références présentées sur la carte **annexe 3 page 23**.

Vous portez une attention toute particulière à la classification des champagnes à l'aide des étiquettes.

1.1.15 Quelle quantité de sucre est contenue dans un Champagne Brut ?

Entourer la bonne réponse.

- De 50 à 60 grammes de sucre par litre de champagne.
- De 0 à 15 g grammes de sucre par litre de champagne.
- De 35 à 50 grammes de sucre par litre.
- Au-delà de 70 grammes de sucre par litre de champagne.

1.1.16 Quelle est la particularité du champagne blanc de noirs ?

.....  
.....

<b>Session 2019</b>	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	P1906-MC5 EB E2	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 6/26

1.1.17 L'effervescence et les fines bulles sont la signature qualitative du Champagne. Comment obtient-on ce résultat à l'intérieur de la bouteille ? Cocher la bonne réponse.

- En ajoutant du gaz carbonique à l'intérieur de la bouteille.
- En provoquant une deuxième fermentation à l'intérieur de la bouteille.
- En ajoutant de l'eau gazeuse à l'intérieur de la bouteille.

1.1.18 Citer la cuvée de chaque maison de champagne.

Maison de champagne	Cuvée
Louis roederer	•
Moët & Chandon	•
Perrier-Jouët	•
Pommery	•

### Les eaux-de-vie

Afin de dynamiser les ventes, vous proposez des animations autour des eaux-de-vie. Votre responsable a commandé des produits pour renouveler le stock. Vous réceptionnez la commande avec le bon de livraison **annexe 4 page 24**. À l'aide de Maxime, le stagiaire, vous rangez la cave. Il vous pose quelques questions sur les produits.

1.1.19 Quelles sont les trois principales céréales utilisées pour l'élaboration d'une vodka ? Entourer la bonne réponse.

- Blé – seigle – maïs.
- Orge – riz – seigle.
- Froment – malt – pomme de terre.

1.1.20 Quel est le nombre minimum de distillations ?

- .....

1.1.21 Quelle est l'origine géographique des vodkas que vous avez en stock ?

Absolut	
Wyborowa	
Vertical	

1.1.22 Quelle est la matière première utilisée pour l'élaboration du rhum ?

- .....

1.1.23 Quel est le temps de vieillissement minimum d'un vieux rhum ?

- .....

1.1.24 Nous avons en stock deux types de rhums : le rhum agricole et le rhum traditionnel (Rhum de sucrerie). Donner pour chacun une définition précise.

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

1.1.25 Citer l'origine géographique des rhums que nous avons en stock.

Clément		Cachaça	
Bacardi		Havana club	

1.1.26 Quel est le produit de base utilisé pour la fabrication de la téquila ?

- .....  
.....

1.1.27 Le Gin est élaboré à base d'un alcool neutre agricole issu de farine de :  
Entourer la bonne réponse.

- Maïs + seigle + malt d'orge + riz.
- Maïs + seigle + malt d'orge.
- Froment + maïs + orge + riz.
- Avoine + seigle + orge Maltée.

1.1.28 Citer les trois principaux éléments aromatiques du gin.

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

Vous avez en stock la téquila Patron. À la lecture de l'étiquette, deux informations attirent l'attention du stagiaire.

1.1.29 Quel est le % minimum en volume d'alcool d'une téquila ? Entourer la bonne réponse.

- 38 % du VA.
- 35 % du VA.
- 45 % du VA.

1.1.30 La téquila 100 % agave est une catégorie de téquila. Citez-en une autre

• .....

1.1.31 Le terroir Armagnacais est constitué de trois terroirs. Quels sont-ils ? Entourer la bonne réponse.

- Haut Armagnac - Bas Armagnac – Ténarèze.
- Armagnac – Ténareze - Bas Armagnac.
- Armagnac - Blanche d'Armagnac - Bas Armagnac.

1.1.32 Le cognac est distillé dans un alambic en cuivre. Nommer les différents éléments qui le composent.

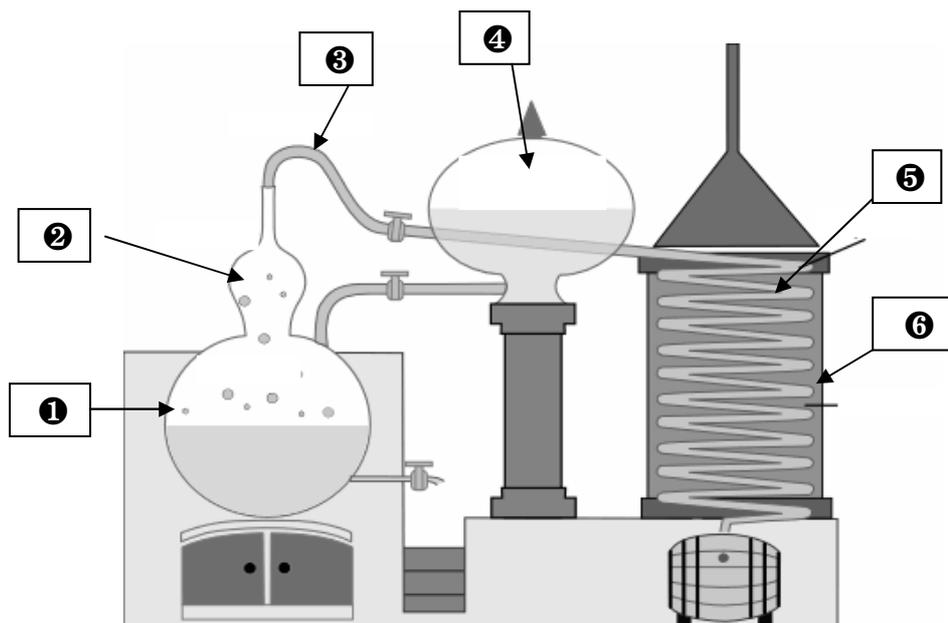


Image : cocktailspirit.blogspot.com

1		4	
2		5	
3		6	

1.1.33 Quel est ce procédé de distillation ?

● .....

1.1.34 Quel est le produit obtenu à la fin de la première distillation ?  
Cocher la bonne réponse.

La bonne chauffe       Le brouillis       Le vin chaud

1.1.35 Quel est le temps de vieillissement d'un cognac VSOP ?

● .....

Un grand nombre de whiskies figurent sur la carte du bar « Tchanqué » **Annexe 5 page 25.**

Vous relevez quelques informations qui attirent votre attention.

1.1.36 The Macallan single malt cask strength 58,2 % fait parti des meilleures ventes.  
Que signifie le terme « Cask Strenght » ? Cocher la bonne réponse.

Whisky non réduit brut de fût.        
Whisky vieillit dans deux types de fûts.        
Whisky vieillit en fût de châtaigner.     

1.1.37 Quelle est la caractéristique d'un single malt ?

● .....

.....

1.1.38 Quel est le procédé de distillation, utilisé pour les malts ?  
Cocher la bonne réponse.

Patent still process       Pot still process

1.1.39 Quelle est la provenance des fûts et le type de bois utilisés pour les malts écossais ? Cocher la bonne réponse.

Fût de chêne de France où a vieilli de la bière.        
Fût de chêne ayant déjà servi pour le vieillissement au moins 1 fois.        
Fût de bouleau où a vieilli du Sherry.     

<b>Session 2019</b>	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	P1906-MC5 EB E2	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 10/26

**Les liqueurs** : L'entreprise cherche à redynamiser les ventes de liqueurs.

1.1.40 Proposer une liqueur élaborée à base des produits suivants :

Produit De Base	Liqueur ou crème
<b>Fruit exotique</b>	•
<b>Café</b>	•
<b>Orange</b>	•
<b>Mûre</b>	•
<b>Cacao</b>	•

1.1.41 Quel est le % minimum d'alcool légal dans les liqueurs ?

- 13 % du VA.
- 18 % du VA.
- 15 % du VA.

**Les boissons sans alcool**

Lors d'une remontée de cave d'eaux minérales, vous vous intéressez à leurs origines, caractéristiques et compositions.

1.1.42 Donnez deux spécificités d'une eau minérale.

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

1.1.43 Classer chaque eau minérale suivante sur la carte du « Tchanqué » en fonction de son origine géographique (département, région ou pays étranger).  
Perrier - Evian - Vittel - San Pellegrino - Badoit – volvic.

<b>BAR LE TCHANQUÉ</b>		
<b>Carte des Eaux minérales du « Tchanqué »</b>		
<i>Exemple : Gironde</i>	Savoie	Gard
• <i>Abatilles</i>	• .....	• .....
Vosges	Auvergne	Italie
• .....	• .....	• .....

## 1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

L'équipe de bar doit être capable de réaliser des cocktails classiques, mais aussi des créations. Connaître les règles de confection est essentiel pour cet exercice.

1.2.1 La création des cocktails obéit à certaines règles. Citer trois d'entre elles.

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

1.2.2 Citer les éléments décoratifs des cocktails classiques.  
Compléter le tableau ci-dessous.

Cocktail	Decoration	Cocktail	Decoration
Americano		Garibaldi	
Dry Martini		Gibson	
Bramble		Cosmopolitan	
Manhattan		Pina Colada	
Mint Julep		Porto flip	

Votre chef vous indique qu'il existe un stock important de certains produits. Il vous remet le bon d'économat **annexe 6 page 26**.

1.2.3 Proposer à la clientèle cinq cocktails classiques (décoration comprise) à base de ces produits. Et indiquer la recette dans le tableau ci-dessous.

**Les cocktails à proposer cette semaine**

Nom du cocktail	Recette en cl Ingrédients et décoration

1.2.4 Que signifie le terme « frapper » un cocktail.

.....

.....

Votre responsable souhaite renouveler la carte avec de nouveaux cocktails issus du Carnet de Cocktails Contemporains.

1.2.5 Citer les recettes des cocktails choisis :

Cocktail	Recette	Mode d'élaboration	Verrerie
<b>MAVERICK MARTINI</b>			
<b>MARTINEZ</b>			
<b>SAZERAC</b>			
<b>BRAMBLE</b>			
<b>AMARETTO SOUR</b>			

1.2.6 Proposer quatre utilisations possibles de la cuillère à mélange.

•	•
•	•

1.2.7 Donner une définition des familles de cocktails suivantes :

Collins	
Julep	
Colada	
Sours	

**1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR**

Un service réussi et une équipe de bar efficace résultent d'un bon travail de mise en place des équipements et des produits.

1.3.1 Le bar « Tchanqué » est un établissement haut de gamme, type bar américain.  
Donner une définition précise grâce à la description des facteurs d'ambiance : mobilier, type de musique, décoration, boissons servies, type de clientèle, cadre, personnel...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le propriétaire du bar envisage de diversifier son activité et a pour projet d'ouvrir un pub dans la ville de Bordeaux. Il vous demande de l'aider à réfléchir sur ce concept.

1.3.2 Proposer une description précise du concept « Pub ».

Concept Pub	Mobilier/décoration/ambiance musicale....	Cartes et produits	Type de clientèle	Personnel

Vous êtes sollicité pour animer une soirée chez un particulier qui n'est absolument pas équipé pour ce type de prestation. Vous devez donc prévoir le matériel et l'équipement de bar nécessaires à la réalisation de cette manifestation.

1.3.3 Comment se nomme un bar que l'on peut déplacer dans différents endroits ?

Entourer la bonne réponse.

- Une station mobile de bar.
- Un bar sur roulette.
- Un comptoir non fixé.

1.3.4 Établir la liste de 10 matériels professionnels à amener sur le lieu de la prestation.

•	•	•	•	•
•	•	•	•	•

Le loueur professionnel auquel vous vous adressez vous propose d'équiper à votre convenance, le bar itinérant qu'il va mettre à votre disposition.

1.3.5 Lister sept équipements et matériels électriques dont vous aurez besoin.

•	•	•	•
•	•	•	

## PARTIE 2

### « LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

(54 points)

#### 2.1 LÉGISLATION

Le projet d'ouverture du « Pub » vous intéresse et vous amène à faire le point avec votre responsable, sur les diverses formalités d'ouverture d'un débit de boissons et la réglementation.

2.1.1 Certaines personnes ont l'interdiction d'exploiter un débit de boissons, car ils sont frappés d'incapacité temporaire assortie d'un temps minimum d'emprisonnement. Quel est sa durée ? Entourer la bonne réponse.

- 10 jours au moins d'emprisonnements.
- Un mois au moins d'emprisonnements.
- 21 jours au moins d'emprisonnements.

2.1.2 Citer quatre délits qui entraînent cette incapacité.

- 
- 
- 
- 

2.1.3 La législation interdit aux mineurs de moins 16 ans de consommer certaines boissons.

Déterminez dans la liste suivante celles que vous ne pourrez pas leur servir.

Boissons	Mettre une croix
Cidre	
Grenadine	
Porto	
Café	
Liqueur De Fraise	
Crème De Cassis	
Campari	
Lait Fraise	
Ricard	

- 2.1.4 Le changement du propriétaire ou gérant d'un débit de boissons se nomme :
- un transfert.
  - une mutation.
  - une translation.

- 2.1.5 Un ressortissant espagnol peut-il ouvrir un débit de boissons sur le territoire Français Entourez la bonne réponse.
- Oui
  - Non

- 2.1.6 Classer les produits ou marques commerciales dans l'un des cinq groupes. Cocher la case correspondante.

Produit ou marque commerciale	1er groupe	3eme groupe	4eme groupe	5eme groupe
Noilly prat				
Kirsh de Fougerolles				
Galliano				
Milk shake banane				
Sherry				
Cherry				
Gin				
Rhum				
Grappa				
Kir				
Banuyls				
Ouzo				

- 2.1.7 Est-il possible d'ouvrir un débit de boissons sans avoir de formation professionnelle ? Justifier votre réponse.
- Vrai
  - Faux

.....

.....

.....



## 2.2 GESTION APPLIQUÉE

- 2.2.1 Complétez la fiche technique de l'Americano jointe ci-dessous.  
Arrondir les calculs à deux décimales près et le prix de vente à la carte à l'euro supérieur.

<b>COCKTAIL</b>	<b>Americano</b>
-----------------	------------------

Catégorie	Contenance en cL	<b>Verrerie</b>
Long drink	12	Tumbler

PRODUIT	P.A. H.T.	Cond. (cL)	PU du cL	Nombre cL	TOTAL
Bitter Campari	12,91 €	100			
Martini rouge	6,99 €	100			
Perrier	0,54 €	100		5	
Décoration					
1/2 tranche d'orange 1/2 tranche de citron			Coût total des produits liquides		
			Majoration décoration 10 %		
			Coût matière H.T.		
			Coefficient multiplicateur		5
			PU H.T.		
			Service 15 %		
			Sous-total		
			TVA 20 %		
			Prix de vente carte		

2.2.2 Mettre à jour la fiche de stock, selon la méthode du coût unitaire moyen pondéré après chaque entrée. Arrondir les calculs au centime, d'euro le plus proche.

**Fiche de stock**

Produit : Martini rouge      Conditionnement : bouteille de 100 cL  
Méthode de valorisation des stocks : Coût Unitaire Moyen Pondéré après chaque entrée

Dates	Mouvement	Entrées			Sorties			Stock		
		Quantité	P.U. HT	Montant	Quantité	P.U. HT	Montant	Quantité	P.U. HT	Montant
01/06/20XX	Stock initial							5	6,99	
05/06/20XX	Bon de sortie n° 23				4					
09/06/20XX	Bon d'entrée n° 14	10	7,50							
15/06/20XX	Bon de sortie n° 24				3					

2.2.3 Citez deux objectifs de la gestion des stocks et justifiez vos réponses.

1 .....

.....

.....

2 .....

.....

.....

2.2.4 Citez une autre méthode de valorisation des stocks.

.....

## 2.3 COMMUNICATION

Afin de dynamiser l'activité du bar, Céline Leprince vous sollicite pour créer un bar éphémère et une ambiance « plage » durant la saison estivale. Une décoration spécifique au thème et des animations seront mises en place.

2.3.1 Les cocktails seront mis en avant grâce à des chevalets posés sur table ; afin de parfaire votre communication avec les clients, placer ci-dessous les noms des trois cocktails : corpse reviver n 2 ; bramble, margarita.



Votre chef barman vous suggère  
Le \_\_\_\_\_

un cocktail créé par Harry Craddock très frais en bouche aux notes d'agrumes et de plantes. Il est équilibré par le gin et le genièvre. Le Lillet produit régional apporte de la rondeur. Une touche anisée persiste en fin de bouche



Votre chef barman vous suggère  
La \_\_\_\_\_

un grand classique du monde de bar, ce cocktail frais et acidulé marie parfaitement l'eau de vie Mexicaine aux agrumes et la douceur du sucre de canne relevé par un soupçon de sel qui réveille vos papilles gustatives.



Votre chef barman vous suggère  
Le \_\_\_\_\_

Un cocktail rafraîchissant, parfaitement équilibré légèrement acidulé et rond en bouche. Cocktail gourmand aux notes fruité de mûre.

2.3.2 Citer trois moyens d'animation du bar.

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

2.3.3 Proposer trois idées de décoration du bar.

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

## Annexe 1

Les cafés du « Tchanqué » 4,50 €
Colombie Excelso : L'une des plus belles régions productrices de café pour cette tasse suave et aromatique
<b>Moka d'Éthiopie :</b> Une saveur délicate, légèrement sauvage et fleurie
<b>Costa rica Tarrazu :</b> Cultivé en haute altitude, un café vif, rond et élégant
<b>Purbaya Java</b> Grand cru aromatique aux saveurs riches et équilibrées
<b>Bourbon pointu</b> Un café de la Réunion, au corp modéré et légèrement acidulé
<b>Blue montain</b> Ce café de Jamaïque exceptionnel, aux notes de fleurs et de fruits rouges
<b>Maragogype</b> Un des cafés les plus fins, acidulé et aromatique

## Annexe 2

CARTE DES APÉRITIFS	
À base de vin... 4 ,00 €	
Noilly Prat AOC vermouth de Chambéry	Muscat du Cap Corse
Martini, rouge, bianco, dry	Dubonnet
Banyuls	St Raphael
Porto Rozes blanc	Floc de Gasgogne
Pineau des Charentes	Tailor's port 1985
Muscat de Beaumes de Venise	
À base d'alcool 6.00 €	
Campari	Pernod
Ricard	Suze
Martini bitter	Aveze
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé » « Prix net service compris »	

## Annexe 3

BAR TCHANQUÉ – BOULEVARD DE L'OcéAN – 33115 PYLA-SUR-MER

### CARTE DES CHAMPAGNES

	Bille 75 cl	½ Bille 37,5 cl
De Venoge Brut Blanc de blancs	45,00	
De Venoge Brut Millésimé 2008	52,00	
Drapier Brut rosé	110,00	
GH Mumm de Verzenay Blanc de noirs	93,00	50,00

<b>Session 2019</b>	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	P1906-MC5 EB E2
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h Page 23/26

## Annexe 4

## BON DE LIVRAISON

Cash Boissons Rue Mireport 33310 Lormont 05-57-77-XX-XX		Bar Tchanqué Boulevard de l'Océan 33115 Pyla-sur-Mer	
Bon de livraison N° 315			
Désignation		Unité	Quantité
Vodka Absolut		Bouteille	2
Gin Bombay Sapphire		Bouteille	2
Tequila Patron		Bouteille	2
Rhum blanc Clément		Bouteille	3
Vieux rhum Clément		Bouteille	3
Bacardi		Bouteille	2
Ron Havana Club		Bouteille	3
Armagnac XO Marnier Lapostolle		Bouteille	1
Calvados Dupont VSOP		Bouteille	1
Cognac VSOP Hennessy		Bouteille	3
Poire williams		Bouteille	1
Grand Marnier cordon rouge		Bouteille	1
Cointreau		Bouteille	2
Liqueur de vanille Giffard		Bouteille	1
<b>Date de réception : 15/06</b>			

<b>Session 2019</b>	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	SUJET	P1906-MC5 EB E2	
Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coef. : 3	Durée : 3 h	Page 24/26

## Annexe 5

### BAR TCHANQUÉ – BOULEVARD DE L'OcéAN – 33115 PYLA-SUR-MER

#### Les whiskies du bar « TCHANQUÉ »

Whiskies 4 cl		
IRLANDE :	ÉCOSSE :	
Jameson blend 7€	<b>SPEYSIDE</b>	<b>CAMPBELTOWN</b>
Bushmills 10 ans single malt 8 €	Cardhu 12 ans 9 €	Springbank 10 ans 10 €
	Knockando 12 ans 9 €	<b>ISLAY</b>
<b>ÉTATS-UNIS :</b>	Glenlivet 12 ans 9 €	Laphroaig 10 ans 9 €
<b>KENTUCKY</b> Bourbons	The Macallan cask strenght 58.2% vol 10 ans 13€	Lagavulin 16 ans 11 €
Four Roses single barrel 9€	<b>LOWLANDS</b>	<b>ISLANDS</b>
Maker's Mark 9€	Auchentoshan 12 ans 9 €	Jura 16 ans 12 €
Jim Beam 7 €	<b>HIGHLANDS</b>	Talisker 10 ans 9 €
<b>TENNESSEE</b>	Oban 14 ans 9 €	<b>BLENDED</b>
Jack Daniel's 7 €	Aberfeldy 12 ans 9 €	Dewar's 12 ans 8 €
		Chivas Regal 12 ans 8 €
<b>FRANCE :</b>		
Armorik single malt 9 €		
<b>JAPON :</b>		
Suntory Hibiki 12 ans (blend) 11€		
Yamazaki 10 ans single malt 9 €		

Annexe 6 Bon d'économat		
STOCK AU 15/06/2018		
Description produit	unité	Quantité totale
BOF		
œuf	pièce	24
FRUIT/LEGUMES		
Menthe fraîche	botte	6
citron	kg	4
orange	kg	6
CAVE		
Apricot brandy	bouteille	3
Calvados	bouteille	4
Vodka Pyla	bouteille	3
Havana club Ron Cubain	bouteille	6
Grand Marnier cordon rouge	bouteille	5
Absinthe	bouteille	3
Gin	bouteille	7
ECONOMAT		
Worcestershire sauce	bouteille	3
Ginger ale	bouteille	14
Jus de tomate	Litre	6
Sucre cassonade	kg	2
Sirop de grenadine	Litre	5
Sirop de sucre de canne	Litre	2
Sel au céleri	Bocal	3