

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## EMPLOYÉ BARMAN

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

### SUJET

Le dossier comporte 14 pages numérotées 1/14 à 14/14

Page 1 : ..... Page de garde  
Page 2 : ..... Mise en situation  
Pages 3 à 14 : .... Documents à compléter et à rendre avec la copie

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

Le(s) 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.***

<p style="text-align: center;"><b>SUJET</b> <b>« le Buzz bar »</b></p>
--

La brigade de ce bar se compose de deux gérants, d'un second de bar et de deux barmen qualifiés.

Vos principales missions seront :

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

La connaissance des produits étant indispensable à l'exercice de vos missions, vos responsables, Marie Cabaret et Chirine Besenval, vous questionnent à ce sujet.

## PARTIE 1

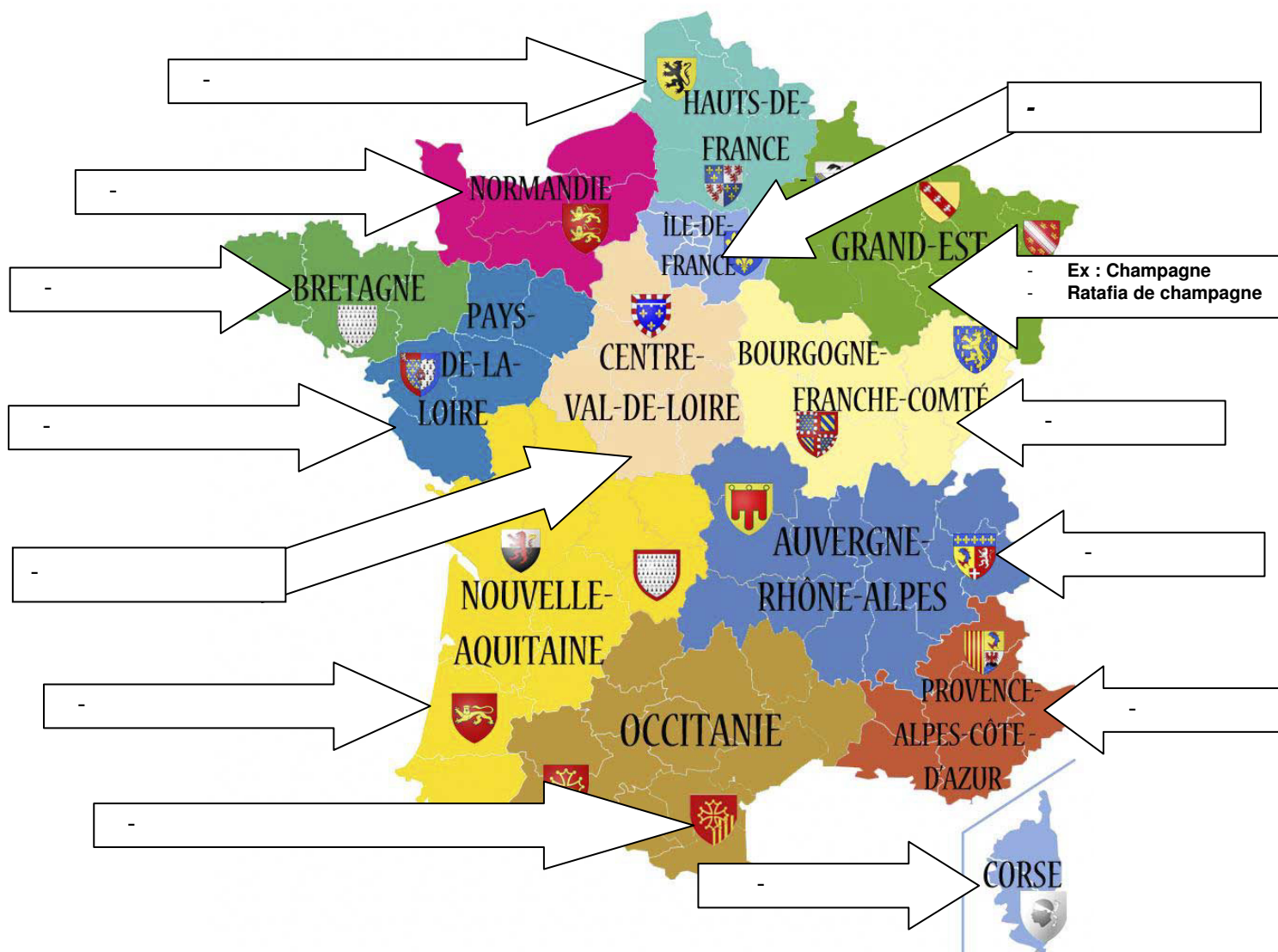
### « CONNAISSANCE DES BOISSONS RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR »

#### 1.1 CONNAISSANCE DES BOISSONS 89 pts

Vous êtes amené(e) à servir aux clients du bar tous types boissons. Les gérantes du bar vous soumettent un test pour s'assurer de vos connaissances sur les produits.

1.1-1 À partir de la liste des boissons (document 1), positionner chacune d'elle sur les cartes de France et d'Europe (annexes 1).

#### Annexe 1



**Document 1 :**

<b>Produit Régional</b>
- Byrrh
- Pietra
- Chartreuse
- Ratafia de Champagne
- Suze
- Pommeau
- La bière Ch'ti
- Ricard
- Crème de Cassis de Dijon
- Chouchen
- Cointreau
- Lillet

**1.1-2** Dans le tableau suivant, donner la famille et la sous-famille, ainsi que le lieu de production actuel.

	<b>Angostura</b>	<b>Byrrh</b>	<b>Tio Pepe</b>	<b>Pernod</b>	<b>Saint-Germain</b>
<b>Famille</b>					
<b>Sous-famille</b>					
<b>Lieu de production</b>					

**Le Champagne**

**1.1-3** Citer trois cépages qui entrent dans la composition du Champagne.

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

**1.1-4** Pourquoi la Côte des blancs s'appelle ainsi ?

.....

1.1-5 Donner la composition de la liqueur de tirage.

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

1.1-6 Quelle est l'utilité de la liqueur de tirage.

.....

1.1-7 Qui était Dom Pérignon ?

.....

**La Bière**

1.1-8 Citer les quatre éléments indispensables à la fabrication de la bière.

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

1.1-9 Qui est le grand chercheur français, qui grâce à ses travaux, à fait avancer la technique du Brassage ?

.....

1.1-10 Donner la définition des produits suivants :

	Définition
<b>Blended Scotch Whisky</b>	
<b>Bourbon</b>	
<b>Japan Single Malt</b>	
<b>Cask strength” whisky</b>	
<b>Corn Whiskey</b>	

## Les Vermouths

1.1-11 D'où vient la couleur Vermouth Italien ?

.....

1.1-12 Quel est le seul Vermouth ayant une Appellation d'Origine ?

.....

1.1-13 Pour les Vermouths suivants donner la teneur en sucre par litre.

Vermouth Italien	Vermouth dry	Vermouth Blanc/Bianco

1.1-14 Quel est le degré d'alcool d'un Vermouth ?

.....

1.1-15 Quel est le degré alcoolique du vermouth Dolin ?

.....

1.1-16 Quelle est la particularité du vieillissement du Noilly-Prat et dans quelle ville est-il élaboré ?

.....

.....

1.1-17 Pour les produits suivants donner la famille, le lieu de production et le produit de base.

	Calvados du Domfrontais	Ron Bacardi	Dubonnet	Dolin blanc	Jameson
Famille du produit					
Lieu de production					
Produit de base					
	Campari	Cynar	Saint Raphaël	Suze	Ouzo
Famille du produit					
Lieu de production					
Produit de base					

### Les eaux Minérales et les Boissons chaudes

1.1-18 Indiquer par une croix si les affirmations sont vraies ou fausses.

Affirmation	Vrai	Faux
L'eau gazeuse d'Ogeu provient de l'est de la France.		
Wattwiller est une eau Suisse.		
Spa est une eau Belge.		
Volvic jaillit des Pyrénées.		
Plancoët est une eau des Côtes-d'Armor.		

1.1-19 Définir BRSA.

.....  
 .....

**1.1-20** Citer cinq éléments entrant dans la composition des BRSA.

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

**1.1-21** Donner cinq appellations regroupées dans les BRSA.

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

**1.1-22** Quel est le nom de la méthode de cueillette du café la plus qualitative ? (grain par grain).

.....

**1.2 RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS 22,5 pts**

**1.2-1** Pour les cinq cocktails suivants, indiquez les décorations (indiquer si pas de décoration), le mode de réalisation, et le verre utilisé.

	Last Word	Presidente	Spritz Veneziano	Bonneveine	Sazerac
décoration					
Réalisation					
Verre					



**1.2-2** Attribuer à chaque historique le nom du cocktail correspondant dans la liste suivante :

Cocktails du C.C.C :

Dark & Stormy – Bellini - Last Word - Caïpirinha - Maï Tai – Martinez – Planter’s Punch - Bronx –

<b>Nom du cocktail :</b> .....	Créé dans les années 1880, certainement pour un chercheur d’or de la mine de Martinez (Californie). Ce cocktail servira de base pour créer le « Dry Martini »
<b>Nom du cocktail :</b> .....	Ce cocktail a été créé en 1 minute, selon la légende, par le chef barman du Waldorf Astoria en 1908. Son nom est également celui d’un Zoo à New York.
<b>Nom du cocktail :</b> .....	Cocktail mis au point en 1925 à Détroit, au « Détroit Athletic Club », pendant la prohibition et remis au goût du jour en 2004 à Seattle par Murray Stenson. Le succès fut immédiat.
<b>Nom du cocktail :</b> .....	Il est impossible de trouver l’origine de ce cocktail, mais il est le cocktail national brésilien.
<b>Nom du cocktail :</b> .....	Une des très rares recettes déposées au Bureau des brevets et des Marques des E-U. Un marin l’aurait baptisé en comparant ce cocktail à un nuage sombre.
<b>Nom du cocktail :</b> .....	Cocktail né dans les îles (certainement en Jamaïque en 1965). Ce cocktail nous a été ramené par les employés de la Compagnie des Indes, via l’Angleterre.
<b>Nom du cocktail :</b> .....	Créé en 1944 par Victor Bergeron dit « Trader Vic » qui contribua à promouvoir la culture « Tiki ».
<b>Nom du cocktail :</b> .....	Cocktail créé au Harry’s Bar de Venise en 1948.

**1.2-3** Citer six règles classiques de réalisation de cocktails à respecter.

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

**1.2-4** Citer cinq catégories de cocktails.

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

**1.3 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENT DU BAR 14,5 pts**

**1.3.1** Donner le nom du verre adapté au service de la consommation suivante :

- B 52 : .....
- Alexander : .....
- Perroquet : .....
- Armagnac Château de Laubade XO : .....
- Porto Flip : .....
- Daïquiri : .....

**1.3.2** Citer cinq opérations de mise en place à effectuer lors de l'ouverture du bar.

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

**1.3.3** Citer trois types de Shaker.

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

**1.3.4** Proposer quatre matériels indispensables pour réaliser des décorations de cocktails.

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

## PARTIE 2

### « LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

#### 2.1 LÉGISLATION 27 pts

2.1.1 Définir les termes suivants concernant les débits de boissons.

- Mutation : .....
- Transfert : .....

2.1.2 Indiquer cinq zones protégées (zones dans lesquelles on ne peut pas ouvrir de débit de boissons).

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

2.1.3 Répondre par « oui » ou par « non » aux questions suivantes (Justifier lorsque la réponse est « non »).

Affirmations	Oui ou Non	Si non : justification
J'ai le droit d'ouvrir un débit de boissons dans une caserne militaire		
J'ai 17 ans, ai-je le droit d'ouvrir un débit de boissons		
Je ne peux pas ouvrir un débit de boissons si mon casier judiciaire n'est pas vierge		
Je suis obligé d'être muni d'une facture-congé pour transporter de l'alcool		

2.1.4 Citer 5 affichages obligatoires.

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

- 2.1.5** Même si la vente au détail de tabac manufacturé est un monopole des débits de tabac, la revente de tabacs est autorisée en tant que service complémentaire pour certains commerces.

Complétez le tableau suivant :

<b>Propositions</b>	<b>Revente de tabac autorisée</b>
<i>Ex : débit de tabac</i>	X
Un kiosque à sandwich ambulants	
les débits de boissons à consommer sur place ayant une licence III ou IV	
Une cafétéria universitaire	
Club house d'un complexe sportif	
les restaurants titulaires d'une « licence restaurant »	
les établissements militaires, pénitentiaires	
les stations-service implantées sur le réseau autoroutier ou les voies rapides ou express	

- 2.1.6** Indiquer dans le tableau ci-dessous le nom de la licence correspondant au groupe de boissons.

**Les différents types de licences selon la nature des boissons**

	<b>Débit de boissons à consommer sur place</b>	<b>Food truck</b>	<b>Restaurant</b>
<b>Type de boissons</b>			
<b>Ex : Groupe 1 : boissons sans alcool</b>	<i>Vente libre</i>	<i>Vente libre</i>	<i>Vente libre</i>
<b>Groupes 2 et 3 : boissons fermentées non distillées et vins doux naturels, vin, bière, cidre, poiré, hydromel, crème de cassis, muscat, jus de fruits comportant jusqu'à 3° d'alcool, vin de liqueur, apéritif à base de vin, liqueur de fruits comprenant moins de 18° d'alcool</b>			
<b>Groupes 4 et 5 : rhum et alcool distillé</b>			

- 2.1.7** La vente de boissons sans alcool est libre dans tous les débits de boissons.

**Vrai**

**Faux**

## 2.2 GESTION APPLIQUÉE 20 pts

2.2-1 Compléter la fiche de stock ci-dessous (*indiquer le détail dans le tableau*).

Voici les entrées et sorties des bouteilles de Champagne durant le mois de juin dans votre établissement :

- Stock au 01/06/11                      20 bouteilles à 17 € HT
- Sortie au 02/06/11                    5 bouteilles
- Sortie au 04/06/11                    8 bouteilles
- Entrée au 06/06/11                  24 bouteilles à 17,50 €
- Sortie au 10/06/11                  15 bouteilles
- Sortie au 15/06/11                  12 bouteilles
- Entrée au 18/06/11                 36 bouteilles à 17,75 €

Remplir le tableau ci-dessous en utilisant la méthode du coût moyen pondéré.

ARTICLE : Champagne brut Belle cuvée				FOURNISSEUR : Charles Redsick					
Stock minimum : 8			Stock maximum : 48			Stock d'alerte : 10			
DATE	ENTRÉE			SORTIE			STOCK		
	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant	Quantité	Coût unitaire	Montant

2.2-2 Donner la définition du stock d'alerte.

.....

### 2.3 COMMUNICATION 7 pts

**2.3-1** Votre Chef-Barman vous demande des suggestions pour une soirée à thème, afin de développer votre établissement qui vient d'ouvrir. Proposer un thème, une déco, une ambiance, une animation.

<b>Thème :</b>	<b>Décoration :</b>
<b>Ambiance :</b>	<b>Animation :</b>

**2.3-2** Quels moyens de communication/commercialisation utiliseriez-vous ?  
Donnez trois suggestions.

<b>1</b>	
<b>2</b>	
<b>3</b>	