

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

EMPLOYÉ BARMAN

SESSION 2024

ÉPREUVE E2 - ÉTUDE D'UNE SITUATION PROFESSIONNELLE

Le dossier comporte 24 pages numérotées 1/24 à 24/24.

Page 1 : Page de garde
Page 2 : Récapitulatif des points
Page 3 : Mise en situation
Pages 4 à 24 : Documents à compléter et à rendre avec la copie

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

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

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

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	1/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DES DOSSIERS

PARTIE I : CONNAISSANCE DES BOISSONS – RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENTS DU BAR	
DOSSIER 1 : LA CONNAISSANCE DES BOISSONS	/64
DOSSIER 2 : LES RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS	/52
DOSSIER 3 : L'AGENCEMENT ET LES ÉQUIPEMENTS DU BAR	/10
TOTAL PARTIE I	/126
PARTIE II : LÉGISLATION – GESTION APPLIQUÉE – COMMUNICATION	
DOSSIER 4 : LA LÉGISLATION	/24
DOSSIER 5 : LA GESTION APPLIQUÉE	/20
DOSSIER 6 : LA COMMUNICATION	/10
TOTAL PARTIE II	/54
TOTAL	/180
	/20

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	2/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SUJET

« 19 th tee »

CONTEXTE PROFESSIONNEL



Source : https://www.flaticon.com/fr/icone-gratuite/lac_112745, consulté le 12/12/24 à 11h26

Vous êtes embauché en qualité de barman au bar du golf des trois lacs, situé à Évian.

Le bar de type anglais, possède une capacité de 30 places assises en salle et de 50 places sur la terrasse ouverte, aux beaux jours, de fin avril à mi-octobre.

La brigade se compose de Monsieur THOMAS, directeur de la restauration, d'un barman saisonnier, d'un apprenti en mention complémentaire employé barman et de vous-même.

SITUATION PROFESSIONNELLE

Depuis la Ryder Cup qui a eu lieu en septembre 2018, le golf connaît un essor important en France. Votre directeur de la restauration, Monsieur Justin THOMAS, a souhaité vous embaucher afin de développer le bar du club-house.

Le bar est ouvert de 7 heures à minuit. Il propose un service de petit-déjeuner, des boissons chaudes en matinée, un *tea-time*¹ et, un service de limonade l'après-midi.

Le directeur vous charge de l'accompagner dans le développement du bar en mettant en place un *afterwork*² et en développant le service des boissons apéritives et des cocktails.

Pour l'aider dans cette tâche, il souhaite vérifier vos connaissances dans le but de vous confirmer sur votre poste et de vous faire évoluer prochainement en qualité de manager.

¹ Tea-time : Le Tea Time, aussi appelé « Afternoon Tea » ou encore le « Five o'clock Tea », est une tradition venue tout droit d'Angleterre qui consiste à se retrouver en famille ou entre amis autour d'un thé et de quelques gourmandises à déguster

² Afterwork : Période se trouvant après le temps travaillé dans une journée. (Anglicisme) (Par extension) Moment qui se veut convivial et consiste à partager un verre entre collègues après le travail.

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	3/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE I

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

DOSSIER 1 : LA CONNAISSANCE DES BOISSONS

Monsieur THOMAS souhaite vérifier vos connaissances acquises lors de votre formation en Mention Complémentaire Employé Barman. Il vous propose de répondre à quelques questions sur les produits présents dans le bar.

Les boissons actuellement proposées au service, dans le bar du golf sont des boissons fermentées et quelques boissons apéritives.

1. Vous venez de recevoir une livraison de bière. En consultant les étiquettes des bouteilles vous lisez le sigle I.P.A. Indiquer la signification de ces initiales.

.....

2. Indiquer la partie du houblon utilisée pour fabriquer la bière.

.....

3. Vous souhaitez approfondir vos connaissances sur la gamme des bières proposées à la clientèle. Nommer le pays de production des bières étrangères et la région d'origine des bières françaises.

Nom de la bière	Pays de production Région si française
Pietra	
Orval	
Carlsberg	
Desperados	
Corona	
Lagunista	

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	4/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. Pour chacune des boissons fermentées proposées à la carte, indiquer la région de production ou le pays.

Boissons fermentées	Région de production Pays, si produit étranger
Chouchen	
Pouilly Fumé	
Saké	
Lassi	
Pulque	
Poiré Domfrontais	

Les boissons apéritives sont des éléments de base d'un bar. Pouvez-vous répondre aux questions suivantes ?

5. Citer les quatre plantes aromatiques anisées pouvant entrer dans la composition des anisés.

-
-
-
-

6. Comment appelle-t-on une propriété viticole au Portugal ?

.....

7. Indiquer par Vrai ou faux les affirmations suivantes sur les vermouths.

Affirmation	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.		

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	5/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8. Le Cynar est un bitter originaire d'Italie. Indiquer l'élément aromatisant de cette boisson.

.....

9. Indiquer le nom des chais de vieillissement des vins de Madère.

.....

10. Pour l'élaboration des vins de Xérès, donner le nom du cépage obligatoire et le nom de la méthode de vieillissement utilisée.

Cépage	Méthode de vieillissement

11. Renseigner les origines géographiques ou les appellations des Vins Doux Naturels suivants :

Départements ou Régions	Appellations de V.D.N.
	Muscat Beaumes-de-Venise
Hérault	
	Maury
Pyrénées orientales	

Les eaux-de-vie sont des produits essentiels dans les bars, car elles sont la base de l'élaboration de nombreux cocktails.

12. Replacer les différents brandies selon leur pays d'origine.

Brandy stock – Metaxa – Pisco – Fundador – Applejack

Pays	Brandies
Italie	
Grèce	
Espagne	
États-Unis	
Amérique du Sud	

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	6/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

13. Indiquer les six crus de cognac.

-
-
-
-
-
-

14. Indiquer les appellations utilisées pour définir l'âge des cognacs suivants.

Années minimums	Appellation
2 ans	
4 ans	
10 ans	

15. Classer les différents types de whiskies selon les définitions proposées.

Rye whiskey – Blended whisky – Corn whiskey - Bourbon whiskey - Whisky de grain – 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 79 % de maïs maximum. 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 naturellement d'orge. Ils sont vendus comme tels, mais servent dans la majorité à élaborer les blends.
	Contient 51 % de seigle minimum.

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	7/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

16. Citer cinq îles écossaises de production du Scotch.

-
-
-
-
-

17. Indiquer le nom du document qui régit la fabrication et la consommation du gin en Angleterre.

.....

18. Entourer le degré alcoométrique d'un « Navy Gin ».

50° 55° 57°

19. Donner le nom de l'eau-de-vie produite dans la ville de Schiedam (Hollande).

.....

20. La vodka est une eau-de-vie à base de matière première agricole d'après la réglementation européenne. Cocher les matières premières qui n'ont pas besoin d'être indiquées sur l'étiquette.

Matière première	Affichage non obligatoire sur l'étiquette
Lait	
Pomme de terre	
Raisin	
Betterave	
Céréales	

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	8/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

21. Indiquer pour chaque marque de vodka, la matière première de base utilisée.

Marque de vodka	Matières premières utilisées
Ciroc	
Chopin	
Lactalium	
Grey Goose	

22. Indiquer les pays de production des boissons suivantes :

Gin		Vodka	
Marque	Pays de production	Marque	Pays de production
Bombay Sapphire		Pyla	
Monkey 47		Stolichnaya	
Bulldog		Belvédère	
G'vine		Tito's	
Mare		42 below	
Ungava		Absolut Elyx	

23. Associer les termes spécifiques au rhum ci-dessous à leur définition.

Bagasses – Rhum léger – Vin de grappe – Rhum traditionnel – Rhum vieux

Définition	Réponse
Je suis un rhum produit à partir des résidus de fabrication du sucre.	
Je suis le résidu du broyage des fibres de canne à sucre.	
Je suis distillé à 90 % du volume alcoolique, puis subi j'ai une réduction. Je suis plus léger en essences aromatiques. J'ai une couleur pâle est un goût neutre.	
Je suis vieilli au moins 3 ans en fût de chêne américain ayant contenu du bourbon.	
Je suis le résultat de la fermentation du vesou dans la production des rhums agricoles.	

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	9/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

24. Renseigner les provenances et types de rhums suivants :

Rhum	Pays de production Région ou île, si français	Rhum traditionnel	Rhum agricole
<u>Exemple</u> : <i>Havana club</i>	<i>Cuba</i>	X	
Père Labat			
Clément Vieux			
Bacardi Ocho			
Pampéro			
Zacappa 23 solera			

25. Indiquer l'autre nom de la « tequilana weber azul ».

.....

26. Indiquer les noms des produits correspondants aux définitions proposées.

Définition	Produit
Je suis produit selon une méthode artisanale dans l'État d'Oaxaca, au Mexique. Les bulbes de Maguey sont cuits dans des palanques.	
Je suis produit dans les États de Nayarit, Guanajuato, Michoacan et Tamaulipas. Ma production principale a lieu dans l'État de Jalisco.	

Tout comme les eaux-de-vie, les vins effervescents et le Champagne font partie des ventes les plus importantes dans les débits de boissons.

27. Citer les trois cépages principaux permettant d'élaborer les vins de Champagne.

-
-
-

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	10/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

28. Indiquer la provenance ou le nom des vins effervescents.

Nom du vin effervescent	Pays de production Région viticole de production si Français
Prosecco	
	Bourgogne / Loire / Alsace
Clairette de Die	
Cava	
Sekt	

Les liqueurs et crèmes sont des éléments essentiels et majoritairement présents dans la composition des cocktails. Votre directeur de la restauration souhaite donc vérifier vos connaissances sur ces produits.

29. Pour chacune des liqueurs et crèmes proposées dans le tableau ci-dessous, indiquer leur provenance et éléments de base.

Liqueur / Crème	Pays de production Ville si française	Éléments de base
	Voiron / Aiguenoire	
Cointreau		
Noyaux de Poissy		
Southern Comfort		
Kahlua		
	Fécamp	Plantes
	Avrillé	Menthe Mitcham
Mandarine Napoléon		
Baileys		
Amaretto		

La consommation des boissons non alcoolisées prend une part de plus en plus importante dans la vente des débits de boissons. Votre responsable souhaite étoffer l'offre proposée aux clients du golf. Il souhaite vérifier vos connaissances afin de savoir si vous pouvez répondre aux interrogations de la clientèle.

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	11/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

30. Renseigner le terme correspondant à chaque définition ci-dessous :

Définition	Réponse
Je suis le fruit du caféier, de couleur rouge, je ne suis pas consommable tel quel.	
Étape qui consiste à cuire les grains de café vert afin que ceux-ci prennent une couleur noire et des arômes.	
Variété de café poussant entre une altitude de 600 à 2000 mètres et craignant la chaleur. Il s'agit de la variété de café le plus répandu.	
Technique d'extraction du café recommandée pour les meilleurs crus de cafés comme le « Blue Mountain de la Jamaïque ».	

31. Replacer les boissons chaudes proposées dans la famille correspondante :

Earl Grey – Tilleul-Menthe – Darjeeling – Camomille - Oolong – Sencha – Menthe – Verveine.

Thés	Infusions

32. 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 (hors agrumes) 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. Il est concentré à 50 %.		
Une boisson aux fruits est un jus de fruits additionné d'eau potable. La quantité de jus de fruits doit être de 10 % minimum.		

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	12/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

33. Renseigner le tableau sur les eaux minérales commercialisées au bar.

Eau minérale	Plate	Gazeuse	Pays de production Région si française
Spa Reine			
San Pellegrino			
Vittel			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 : LES RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

Votre directeur de la restauration souhaite développer le service des cocktails au cours des différents moments de la journée. Aussi, il souhaite vérifier votre connaissance du Carnet de Cocktails Contemporains.

34. Renseigner les informations manquantes sur les cocktails proposés à la clientèle :

Nom du cocktail	Composition	Méthode d'élaboration		
		Direct au verre	Shaker	Verre à mélange
	Jus de citron vert, vodka, ginger-beer.			
French 75				
	Jus de citron vert, liqueur de marasquin, chartreuse verte, gin.			
	Vermouth italien, bitter Campari, gin.			
Cosmopolitain				
	Lamelles de gingembre, zeste de citron vert, Cognac V.S.O.P, limonade artisanale.			
	Absinthe, sucre, Peychaud's Bitters, Rye Whiskey.			
	Sel de céleri, Tabasco, sauce anglaise, jus de citron, jus de tomate, vodka.			
Pâtissez !				
El Presidente				

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	14/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

35. Répondre aux affirmations du tableau par VRAI ou FAUX.

Affirmations	VRAI	FAUX
Un cocktail peut contenir plusieurs eaux-de-vie.		
La garniture d'un cocktail doit obligatoirement être comestible.		
Lorsque je réalise un « Dry Martini » en remplaçant le gin par de la vodka celui prend le nom de « James Bond cocktail ».		
La variante du « Pink Lady » dans laquelle le Gin est remplacé par le Calvados est appelée « Jack Rose ».		
Un cocktail ne peut pas contenir plus de 7 cl d'alcool.		
Dans le « Bronx », le Noilly Prat doit être obligatoirement utilisé et ne peut pas être remplacé.		

36. Renseigner les informations manquantes sur les cocktails commercialisés à la clientèle.

Cocktails	Short drink	Long drink	Verrerie	Décoration (préciser si le cocktail n'a pas de décoration)
Bramble				
Dark and Stormy				
Pina colada				
Maï tai				
Bonneveine				
Red lion				
Maverick Martini				
Gibson				
Gin fizz				
John Collins				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

37. Nommer le nom de la catégorie de cocktails correspondant à la définition proposée.

Définitions	Nom de la catégorie
Portant le même nom que le verre qui sert pour le service, il mesure de 3 à 6 cl.	
Ils sont aussi appelés « Mocktail ». Ils se servent à tout moment de la journée et sont souvent rafraîchissants.	
À partir de 12 cl, on retrouve en général des mélanges moins alcoolisés et servis en tumbler sur glace ou dans une verrerie plus fantaisie.	
De l'anglais effervescent, ils regroupent les cocktails « au Champagne » servis en flûte.	

38. Replacer les cocktails ci-dessous en fonction des historiques proposées.

Bronx - Daiquiri - Pink Lady - Mai Tai - Tequila Sunrise - Last Word - Black Russian - Spritz
Veneziano - Bellini - Maverick Martini.

Historique du cocktail	Nom du cocktail
Créé dans les années 1930 au Arizona Biltmore Hotel par Gene Sulit. La recette originale se composait de tequila, jus de citron, crème de cassis et soda.	
C'est au Harry's Bar de Venise que ce cocktail a vu le jour en 1948.	
Créé par Douglas Ankra dans les années 90, il le baptisa « Porn star martini », le succès fût immédiat.	
Cocktail très populaire à Padoue et Venise. On estime sa consommation journalière à 300 000 dans le secteur de Venise.	
Créé en 1944 par Victor Bergeron dit « Trader vic » qui contribua à promouvoir la « culture Tiki ». Il existe plusieurs recettes de ce cocktail mondialement connu.	
Mis au point en 1925 à Detroit, au « Detroit Athletic club », pendant la prohibition et remis au goût du jour en 2004 à Seattle par Murray Stenson.	
Jenning S. Cox, ingénieur, baptisa le cocktail du nom de cette mine cubaine.	
Surprenant résultat d'un cocktail créé en 1 minute selon la légende. Il est aussi le nom d'un zoo de New York.	
C'est pour l'ambassadeur des États-Unis au Luxembourg que ce cocktail fut créé en 1950, par Gustave Tops.	
Créé dans les années 30, pour les dames qui fréquentaient les mêmes bars que leurs époux. La couleur rose de ce cocktail incitait ces nouvelles consommatrices à le consommer.	

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	16/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

39. Renseigner les informations manquantes au sujet des cocktails commercialisés au bar :

Cocktails	Alcool (E.D.V.) de base	Dosage alcool de base en cl
Mojidos		4 cl
Side car		
	Ron Bacardi	4 cl
Mint julep		
Cosmopolitan	vodka	
Clin d'œil	Grand Marnier	
Corpse Reviver N° 2		2 cl

40. Indiquer la famille de cocktail correspondante à la définition proposée.

Famille de cocktails	Définition
	Composé d'eau-de-vie (généralement bourbon ou gin), de citron vert et allongé d'eau gazeuse. Il n'est peu, voire pas sucré. Réalisé directement au verre et servi sur glace.
	Long drink avec du jaune d'œuf et du lait. Variante du « lait de poule » qui est consommé traditionnellement à Noël, aux États-Unis.
	Long drink désaltérant de 25 cl environ. Variante du « fizz » ou d'un « collin's », c'est un cocktail qui est généralement peu alcoolisé.
	Variation du classique « sour », il est réalisé au shaker et composé d'eau-de-vie, de sirop de grenadine et de jus de citron.
	Variation du classique « sour », allongé d'eau gazeuse et frappé longuement au shaker. Généralement servi sans glace, décoré d'une tranche de citron.

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	17/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 : L'AGENCEMENT ET LES ÉQUIPEMENTS DU BAR

Monsieur THOMAS vous sollicite pour réfléchir à la restructuration du nouveau bar. Vous l'accompagnez dans la rédaction du cahier des charges lié à l'agencement et l'équipement du bar.

41. Indiquer la hauteur recommandée d'un comptoir de bar.

42. Citer cinq matériels électriques présents dans le bar.

-
-
-
-
-

43. Citer quatre matériaux utilisés pour les shakers.

-
-
-
-

44. Citer cinq verres utilisés en bar pour la réalisation de cocktails différents des verres déjà indiqués dans le tableau ci-dessous.

VERRE À COCKTAIL	SHOOTER
Tumbler	Old Fashioned
Flûte à Champagne	

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	18/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE II

« LÉGISLATION, GESTION APPLIQUÉE, COMMUNICATION »

DOSSIER 4 : LA LÉGISLATION

Monsieur THOMAS vous confie la formation d'un stagiaire de mention complémentaire employé barman du lycée hôtelier voisin. Vous l'aidez à compléter son rapport de stage en lien avec la législation des débits de boissons.

45. Répondre aux affirmations suivantes en répondant par VRAI ou FAUX.

Affirmations	VRAI	FAUX
Il n'y a pas d'heure légale de fermeture des débits de boissons à Paris.		
Un mineur âgé de moins de 16 ans doit entrer accompagné d'un adulte majeur dans mon débit de boissons Licence 4.		
Je dois proposer à la vente trois marques de cigarettes différentes.		
Je peux vendre à crédit des boissons alcoolisées à mes clients.		
Je dois exposer à la vue de la clientèle un minimum de huit bouteilles de boissons sans alcool.		

46. Proposer un terme correspondant aux définitions ci-dessous.

Définitions	Réponse
Changement de lieu en dehors d'une commune de la licence de débits de boissons.	
Changement de lieu au sein d'une même commune de la licence de débit de boissons.	
Changement de propriétaire de la licence de débit de boissons.	

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	19/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

47. Classer les boissons citées ci-dessous, dans le groupe de boissons correspondant et indiquer la licence nécessaire pour vendre chaque groupe de boissons.

*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 – Cocktail Bourbon old fashioned – 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		
2 - 3		
4		
5		

48. Indiquer quatre obligations (d'affichage et d'étalage) incontournables dans les débits de boissons.

-
-
-
-

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	20/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 : LA GESTION APPLIQUÉE

Votre responsable vous confie la mission d'élaborer les fiches techniques des cocktails que vous proposez à la carte du Club-House.

Monsieur THOMAS vous demande de calculer le coût matière du Ti'punch contemporain afin de définir son prix de vente.

49. Valoriser la fiche technique ci-dessous. Arrondir à 3 chiffres après la virgule.

Nom du cocktail : Ti' Punch Contemporain Volume : 12 cl			Méthode : Direct Verre : Old fashioned		Type : Long drink 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 H.T.	
Décoration : 2 quartiers de citron vert					Décoration 10 %	
					Coût Total H.T.	
					Coefficient multiplicateur	6
					Prix de vente H.T./H.S.	
					Service 15 %	
					PVT H.T. S.C.	
					T.V.A. 20 %	
					Prix de vente T.T.C. service compris	

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	21/24

50. Proposer un prix de vente du Ti'punch contemporain, en appliquant un arrondi au ½ euro supérieur.

La période de l'inventaire débute dans votre établissement, vous devez calculer la valeur du stock pour le Calvados présent en stock.

51. Compléter la fiche de stock ci-dessous en utilisant la méthode du C.M.U.P. Préciser les calculs effectués.

ARTICLE : <i>Calvados Dupont Original</i>				FOURNISSEUR : <i>Jean DUPONT</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	(1)
15/05				4		(2)	(3)		(4)
20/05	18	18,40	(5)				(6)	(7)	(8)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2 2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	22/24

Calculs :

- (1)
- (2)
- (3)
- (4)
- (5)
- (6)
- (7).....
- (8)

52. Quelle observation pouvez-vous déduire du stock final de Calvados par rapport aux stocks de référence ?

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2 2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d’une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	23/24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 : LA COMMUNICATION

Monsieur THOMAS souhaite développer l'activité du bar du club-house. Pour cela il aimerait organiser des soirées à thème afin de proposer des animations aux clients et attirer de nouveaux consommateurs. Il vous demande de réfléchir à des soirées qui pourraient être proposées à la clientèle du bar.

53. Proposer une soirée à thème et une animation, pour chaque période de l'année indiquée dans le tableau ci-dessous.

Date de l'animation	Thème de la soirée	Animation de la soirée
31 octobre		
Février		
17 mars		
21 juin		
Fin juin / début juillet		

54. Proposer cinq moyens de communications internes ou externes qui permettent de faire connaître les animations et les soirées à thème du bar.

-
-
-
-
-

MC EMPLOYÉ BARMAN	Code : AP2406-MC3 EB E2 2	Session 2024	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	24/24