

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
	Prénoms :	N° du candidat
	Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>
Ne rien Écrire	Appréciation du correcteur	
	<div style="border: 1px solid black; width: 200px; height: 50px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> Note : </div>	

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

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

EMPLOYÉ BARMAN

SESSION 2025

ÉPREUVE E2 - ÉTUDE D'UNE SITUATION PROFESSIONNELLE

Le dossier comporte 29 pages numérotées 1/29 à 29/29.

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 la calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

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

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	1/29

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 : CONNAISSANCE DES BOISSONS	/ 84
DOSSIER 2 : RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS	/ 17
DOSSIER 3 : AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENTS DU BAR	/ 25
TOTAL PARTIE I	/ 126
PARTIE II : LÉGISLATION – GESTION APPLIQUÉE – COMMUNICATION	
DOSSIER 4 : LÉGISLATION	/ 24
DOSSIER 5 : GESTION APPLIQUÉE	/ 18
DOSSIER 6 : COMMUNICATION	/ 12
TOTAL PARTIE II	/ 54
TOTAL	/180
	/20

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	2/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SUJET
« LE CARPE DIEM CAFÉ »



Vous venez d'être embauché en tant que barman dans l'équipe de monsieur TIM, le chef barman du bar Carpe Diem Café, situé en plein cœur du centre-ville d'Auch. Cette institution Auscitaine s'inscrit dans un esprit cosy de bar « américain », à l'ambiance « New-Yorkaise », au cadre chic et contemporain. Auch capitale de la gastronomie du sud-ouest, accueille des passionnés, gourmets des spécialités locales mais également amateurs de cocktails et de spiritueux du monde entier.

Le bar a une capacité de cinquante places à l'intérieur et trente places en terrasse. Il est ouvert dès huit heures et ferme à deux heures.

La brigade se compose d'un chef barman, de trois barmen, d'un commis et d'un apprenti de bar.

Vos missions sont variées et doivent être effectuées avec rigueur, de l'intérêt, du dynamisme, de l'empathie et de la bienveillance.

Vous assurerez des missions régulières sur :

- L'accueil et la fidélisation de la clientèle,
- Le conseil et la promotion des produits,
- L'approvisionnement,
- La réalisation et la commercialisation des produits,
- La consommation d'alcool responsable et la consommation éco-responsable.

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	3/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE I :

CONNAISSANCE DES BOISSONS – RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENTS DU BAR

DOSSIER 1 : CONNAISSANCE DES BOISSONS

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

LES BOISSONS APÉRITIVES

1. Donner la signification des sigles A.B.A. et A.B.V.

– A.B.A. :

– A.B.V. :

2. Indiquer la famille et la sous-famille des marques suivantes.

MARQUES COMMERCIALES	FAMILLE A.B.A. OU A.B.V.	SOUS - FAMILLE
<i>Exemple : Martini dry</i>	<i>A.B.V.</i>	<i>Vermouth</i>
Apérol		
Ambassadeur		
Quintinye		
Pernod		
Dubonnet		
Noilly Prat		
Picon		
Avèze		

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	4/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Donner la définition ou l'explication du principe de la fermentation.

.....

.....

.....

4. Quelle est la plante indispensable à l'aromatisation d'un vermouth ?

.....

Le chef barman décide de renouveler sa gamme d'apéritifs à base de vin afin de compléter la carte de bar. Il a commandé quatre nouveaux produits :

Pineau des Charentes, Muscat de Rivesaltes, Banyuls et Floc de Gascogne.

5. Classer chaque apéritif à base de vin, dans sa famille d'origine sur la carte du bar Carpe Diem Café (**ANNEXE 1**).

ANNEXE 1 : extrait de la carte

CARPE DIEM CAFÉ

VINS DE LIQUEUR

VINS DOUX NATURELS

BOISSONS APÉRITIVES

•

•

•

•

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - prix nets service compris.

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	5/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LE CHAMPAGNE

6. Classer de manière chronologique les différentes étapes de l'élaboration du Champagne.

VIEILLISSEMENT – VENDANGES – AJOUT DE LIQUEUR DE TIRAGE – REBOUCHAGE -
DÉGORGEMENT – COMMERCIALISATION – ÉTIQUETAGE – PRESSURAGE -
ASSEMBLAGE – MISE EN BOUTEILLE – 2^{ème} FERMENTATION (PRISE DE MOUSSE) -
BOUCHAGE – 1^{ère} FERMENTATION – AJOUT DE LIQUEUR D'EXPÉDITION (OU DE DOSAGE)

ORDRE DES ÉTAPES DE L'ÉLABORATION SIMPLIFIÉE DU CHAMPAGNE

1	8
2	9
3	10
4	11
5	12
6	13
7	14

7. Citer les trois principaux cépages de champagne.

-
-
-

8. Expliquer à un client la signification des mentions figurant sur les étiquettes de vos champagnes.

Blanc de blancs :

Brut :

Millésime 2010 :

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	6/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LA BIÈRE

9. Citer les quatre matières premières utilisées dans l'élaboration de la bière.

-
-
-
-

10. Énumérer les trois opérations du maltage.

-
-
-

11. Répondre aux interrogations de votre commis sur les bières afin de préparer son concours.
Cocher la bonne réponse.

Quelle est l'utilité d'houblonner la bière ?

- ☐ Cela permet une bonne conservation
- ☐ Cela permet aux levures de produire de l'alcool
- ☐ Cela apporte une meilleure effervescence

Quelle est l'origine géographique de la bière ?

- ☐ Grèce
- ☐ Mésopotamie
- ☐ Chine

Qu'est-ce qui différencie une bière blonde d'une bière brune ?

- ☐ La température de la fermentation alcoolique
- ☐ Le type de levure
- ☐ Le temps de touraillage du malt utilisé

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	7/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES SANS ALCOOL

12. Indiquer une marque commerciale pour chaque catégorie de BRSA.

CATÉGORIE	MARQUE	CATÉGORIE	MARQUE
Lime		Limonade	
Tonic		Boisson énergisante	
Boisson à base de thé		Boisson énergétique	
Soda bitter		Soda	

13. La tendance grandissante du ginger beer et du ginger ale attire la curiosité des clients. Expliquer la différence entre les deux produits.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

14. Donner l'origine des eaux minérales suivantes et cocher s'il s'agit d'une eau plate et/ou d'eau gazeuse.

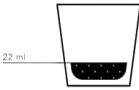
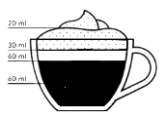

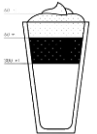
EAUX	ORIGINE- RÉGION	PLATE	GAZEUSE
<i>Plancoët</i>	<i>Bretagne</i>	X	X
Vittel			
Évian			
Perrier			
Vichy-Saint-Yorre			
Châteldon			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES BOISSONS CHAUDES

Vous avez une offre commerciale autour du café, du thé et des infusions.

15. Proposer la boisson chaude adaptée aux attentes de la clientèle.

ATTENTE DE LA CLIENTÈLE	ILLUSTRATION	BOISSON CHAUDE
Un espresso très court, servi comme en Italie.		
Une boisson chaude associant espresso, chocolat chaud et surmontée de mousse de lait.		
Un espresso, du lait chaud et surmonté d'une mousse de lait.		
Une boisson lactée agrémentée d'un espresso et surmontée de mousse de lait, le tout parfumé avec un sirop gourmand.		

À l'heure du *Tea Time*, vous mettez en avant un choix de thés et infusions.

16. Indiquer une particularité (origine / fabrication / service / dégustation) pour chaque boisson commercialisée.

THÉS / INFUSIONS	PARTICULARITÉ
<i>Ex: Lapsang Souchong</i>	<i>Thé noir de Chine – Oxydation complète - Fumé au-dessus d'un foyer d'épicéa ou cyprès</i>
Darjeeling Himalaya B.O.P.	
Rooïbos vanille extrême	
Verveine menthe	
Earl Grey	
Matcha nature	

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	9/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

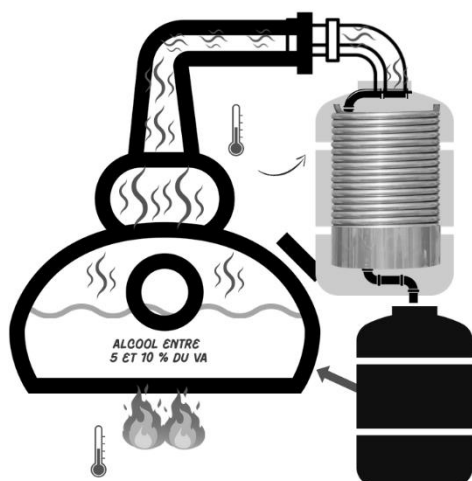
LES SPIRITUEUX ET LES LIQUEURS

17. Proposer l'ingrédient de base et l'origine géographique pour chacun des spiritueux commercialisés.

SPIRITUEUX	MARQUES COMMERCIALES	INGRÉDIENT DE BASE	PAYS OU VILLE DE PRODUCTION
COGNAC	Laurent Jouffe		
GIN	Tanqueray		
BOURBON	Wild Turkey		
CALVADOS	Christian Drouin		
ARMAGNAC	Dupeyron		
WHISKY	Armorik		

L'alambic n'a plus de secrets pour vous, suite à votre visite de distillerie à Cognac.

18. Citer cinq mots clés associés à la distillation afin d'illustrer votre support de vente.



—

—

—

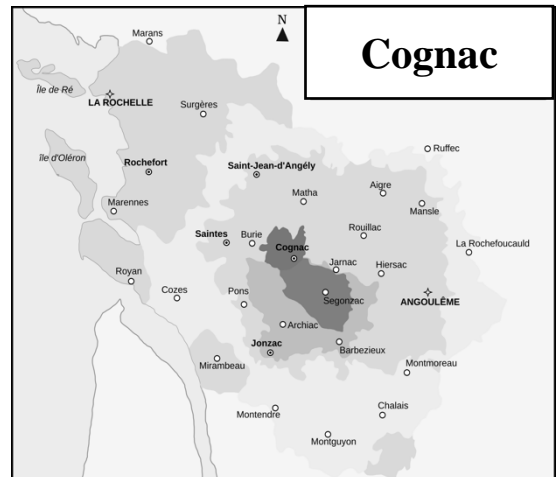
—

—

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

19. Citer les six terroirs que vous avez traversés lors de votre voyage à Cognac.

—
—
—
—
—
—



Source : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Cognac>, 16/10/24 à 15h40

20. Indiquer l'origine culturelle du rhum en fonction de son orthographe.

Rhum :

Rum :

Ron :

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	11/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'été en Gascogne incite à l'exotisme. Les cocktails à base de rhum sont très appréciés de la clientèle.

21. Vérifier la véracité des informations fournies par votre commis en cochant vrai ou faux à ses affirmations. Justifier les affirmations fausses.

AFFIRMATION	VRAI	FAUX	JUSTIFICATION
Tous les rhums Français sont A.O.P.			
L'A.O.P. rhum de Martinique existe depuis 1999.			
Le rhum Charrette est produit à la Réunion.			
Le rhum Zacapa est produit en Guadeloupe.			
Le rhum Bielle est produit en Martinique.			
Les lettres du rhum HSE signifie « Haute Sécurité Environnementale ».			
Le rhum de Guadeloupe Père LABAT est-il classé I.G.P. ?			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre carte des whiskies (**DOCUMENT 1** ci-dessous) étant riche et complexe, le chef barman souhaite apporter des précisions sur le vocabulaire de cette eau-de-vie, aux commis.

DOCUMENT 1

NOS WHISKIES

USA/IRELAND (4cl)		
FOUR ROSES	10,00	
Bourbon Kentucky / USA Vieilli en fût de chêne neuf. Arômes des fruits confiturés, de sirop d'érable, liqueur d'amande. Caramel cannelle et clous de girofle.		
JACK DANIEL'S	10,00	
Bourbon / Tennessee TENNESSEE WHISKEY SINGLE BARREL 12,00 Notes boisées et légèrement médicinales.		
BUSCHMILLS 10 ANS	10,00	
Irlande La plus vieille distillerie au monde. Douceur avec notes de vanille et de miel, parfait pour les début		
ECOSSE/JAPON (4cl)		
DALMORE 12 ANS	14,00	
Highlands Ecosse Élégant et complexe. Brioché, cacao en poudre, marmelade d'orange.		
BALVENIE 12 YEARS	13,00	
Speyside Ecosse Notes d'agrumes, de poivre blanc, de piment de Cayenne et des fruits confits. Donne le meilleur du fût.		
AILSA BAY	12,00	
Lowlands Ecosse Crée avec de nouvelles saveurs. Mélange de boisé, de douceur et une pointe de tourbe.		
TALISKER	12,00	
Highlands Skye Ecosse Reconnu comme un grand avec son mélange de poivre, tourbe, d'épice et de fumée.		
ABERLOUR 18 YEARS	16,00	
Speyside Ecosse Ce single malt vieilli en fûts de sherry possède un charme fou, on s'imagine savourant cette liqueur pleine de noblesse, confortablement installé dans un fauteuil club.		
ABERLOUR A'BUNADH	15,00	
Speyside Ecosse A'bunadh signifie «de l'origine» dans la langue gaélique. Vieilli exclusivement en fûts de sherry Oloroso, il rappelle les whiskies artisanaux d'autrefois. Puissant.		
TORMORE 16 YEARS	14,00	
Speyside Ecosse Vieilli en fûts de chênes américains, un classique de la dégustation. Notes des fruits exotiques (mangue, passion) envahissent le palais.		
MACALAN 12 ANS	12,00	
Speyside double oak Ecosse Distillerie emblématique. Gourmand, les arômes de miel, de citron et de gingembre sont équilibrés.		
TOGOUCHI 12 YEARS	14,00	
Japon 12 ans d'âge vieilli en fût de chêne. A la fois doux et fruité. Assemblage de whiskies de grain et de malt.		
NIKKA FROM THE BARREL	12,00	
Blend Japon Assemblage de singles malts. Notes de bois précieux, d'épices et des fruits exotiques.		
TOURBÉS (4cl)		
OCTOMORE	28,00	
59.8% 107 ppm édition limitée Islay Ecosse Un des plus tourbés au monde, une explosion en bouche qui vous accompagne jusqu'à l'estomac et une remontée d'agrumes merveilleuse.		
ARDBEG 10 ANS	15,00	
50 ppm Islay Ecosse Considérez comme l'un des 5 plus grands tourbés au monde. Whisky très fin avec des cotés fruités et épicés.		
PORT CHARLOTTE 10	14,00	
40 ppm Islay Ecosse La noix de coco, la vanille et le miel de citron rencontrent la tourbe et la fumée sèche de Islay.		

Prix nets (€) - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Source : <https://carrejazz.fr/wp-content/uploads/2020/06/carre-jazz-carte-boissons-bar-web-1.pdf>, consulté le 16.10.24 à 15h56

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	13/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

22.Définir les mots sélectionnés afin d’aider les commis dans leurs argumentaires de vente.

MOT	DÉFINITION
Bourbon
Tourbé
Speyside
Double Oak
Sigle malt
40 ppm
Blend

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef barman vous demande de sélectionner des whiskies français.

23. Citer trois marques commerciales.

-
-
-

Vous souhaitez intégrer dans votre carte de bar de nouvelles marques commerciales de tequila et de vodka. Vous échangez avec votre fournisseur. Vous décidez de proposer à vos clients une palette de dégustation et une fiche découverte des produits.

24. Renseigner la fiche « palette de dégustation » à destination de la clientèle.



Palette de dégustation

	TÉQUILA	VODKA
Pays producteurs	—
	—	—
Marques commerciales	—	—
	—	—
Produit de base utilisé pour la fabrication	—	—
% V.A. minimum	—	—

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	15/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le stagiaire vous interpelle au sujet d'une bouteille de gin qu'il ne connaît pas. Vous l'aidez à décrypter l'étiquette, afin de mieux répondre aux questions posées par les clients.

25. Répondre aux trois questions posées par le stagiaire.

Source : <https://www.bombaysapphire.com/fr/fr/>, consulté le 16.10.24 à 15h56

Quel est le procédé d'aromatisation de ce gin ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Quelles sont les trois principales botaniques qui aromatisent ce gin ?

-
-
-

Quel est le pays d'origine de ce gin ?

.....

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	16/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous avez besoin de nombreuses liqueurs pour réaliser les cocktails. Les principales marques françaises sont mises à l'honneur.

26. Indiquer pour chaque produit la marque commerciale et la région d'origine.

MARQUES COMMERCIALES	RÉGION	COMPOSITION	T.A.V.
<i>Ex : KAMOK</i>	<i>Nouvelle Aquitaine</i>	<i>Liqueur de café élaborée à partir de l'infusion de 3 grands arabicas, vieillie en foudre de chêne.</i>	40 %
		Alcool neutre + écorces d'oranges douces et amères + sucre.	40 %
		Alcool neutre + 27 plantes + sucre + miel.	40 %
		De couleur verte, plus de 130 plantes et herbes, macérées dans un alcool puis distillées.	55 %
		Double infusion de framboises rouges et noires + vanille de Madagascar, de mûre, de miel, d'écorces de citron, d'épices et de cognac XO.	16,5 %
		Célèbre liqueur créée en 1885 avec des Plantes de Menthe Mitcham.	24 %

27. Indiquer le taux de sucre minimum par litre pour les catégories de boissons suivantes :

- **Liqueur** : gr par litre de sucre minimum.
- **Crème** : gr par litre de sucre minimum.
- **Crème de cassis** : gr par litre de sucre minimum.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 : LES RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

Il est important de rappeler certains points à respecter lors de leurs élaborations. La clientèle du « Carpe Diem Café » est friande de cocktails.

28. Citer quatre règles à respecter lors de l'élaboration des cocktails.

-
-
-
-

Votre commis prépare un concours national. Dans sa préparation, le carnet des cocktails contemporains reste sa seule référence. Il prépare un travail écrit de révisions.

29. Corriger les nombreuses erreurs.

	AFFIRMATION	CORRECTION
Les familles de cocktails	Je suis un cocktail plus ou moins long dont l'élément essentiel est la menthe fraîche. Servi sur glace pilée Réponse du commis ➡ COLADA
	Je suis un short drink réalisé au shaker et composé de quatre ingrédients : vin muté, eau-de-vie, jaune d'œuf et muscade râpé. Réponse du commis ➡ PUNCH
	Je suis un long drink réalisé au shaker ou au blender et composé d'eau-de-vie, de crème de coco et de jus de fruits. Servi sur glace ou glace pilée Réponse du commis ➡ FLIP
	Je suis souvent réalisé en cup à base de rhum et servi traditionnellement en tasse Réponse du commis ➡ JULEP

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	18/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

30. Vous travaillez maintenant l'épreuve pratique avec lui. Apporter la correction des erreurs relevées sur les fiches cocktails.

BONNEVEINE 14 cl		CORRECTIONS
All Day Direct Tumbler Stick + Paille	4 à 5 mûres fraîches 1 cl sirop de mûre 7 cl jus de cranberry 2 cl Pastis de Marseille <u>Décoration :</u> 1 mûre et 2 framboises	– – – –
CHAMPAGNE COCKTAIL 12 cl		CORRECTIONS
Sparkling Direct Coupette rafraîchie	¼ sucre morceau Quelques gouttes Angostura Bitter 1 cl cognac VSOP 12 cl champagne <u>Décoration :</u> Zeste de citron (X2)	– – – –
COSMOPOLITAN 8 cl		CORRECTIONS
Before Dinner Direct Verre à cocktail	0,5 cl jus de citron vert 2,5 cl jus de cranberry 2 cl Cointreau 3 cl vodka <u>Décoration :</u> Zeste de citron vert (X2)	– – – –

Vous lui organisez un jeu de rôle avec des demandes précises permettant de définir quel cocktail conviendra le mieux à chaque situation.

31. Nommer le cocktail qui correspond à la demande du client.

DEMANDE DU CLIENT	COCKTAIL
<i>Je voudrais un apéritif classique long drink à la fois amer, acidulé et qui comprend un triple sec dans sa composition.</i>	
<i>« J'adore les whiskies à base de seigle, pouvez-vous me proposer un cocktail classique proche du « Rob Roy ».</i>	
<i>Je suis fan de séries américaines, on y voit souvent un cocktail short drink, de couleur rose assez corsé. Son nom est assez « fashion », mais je l'ai oublié.</i>	
<i>J'aimerais un after-diner et j'adore le café. Que pouvez-vous me proposer ?</i>	
<i>J'adore les cocktails avec de la menthe fraîche mais je voudrai changer un peu du Mojito ... Pouvez-vous me proposer autre chose ?</i>	

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	19/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 : AGENCEMENT ET MATÉRIEL

Vous envisagez de créer un département événementiel. Votre responsable vient d'acquérir un bar mobile destiné à ambiancer les soirées.

32. Lister quatre éléments qui composent la station du bar mobile.



Événementiel pour vos soirées



Station de bar mobile

<u>Exemple :</u>	Grille égouttoir
1
2
3
4

Certains matériels, et autres verreries, ne sont pas encore familiers à certains de vos collaborateurs.

33. Citer le matériel ou verrerie qui correspondant.

DÉFINITION	MATÉRIEL / VERRERIE
Permet de remplacer avantageusement un lитеau posé sur le comptoir pour la réalisation des boissons. En matière plastique il est facile d'entretien et permet de conserver un poste de travail propre pour une réalisation en toute sécurité.	
Type de verrerie particulière propre à une famille de cocktails tels les Zombies ou autres Maï-Taï. Ces verres en céramique représentent des totems.	
Type de verrerie utilisée pour le service de cocktails chauds. Le verre à <i>Irish Coffee</i> fait partie de cette famille de verrerie.	
Petit flacon pour conserver et verser les bitters concentrés.	
Positionné sur le comptoir, cet ustensile permet de stocker proprement et à porter de main chalumeaux, dessous de verres et sticks.	
Verrerie semblable à une coupe à champagne, elle correspond à un type de cocktail comme son nom l'indique tout comme l'est le verre Martini.	

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	20/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La glace est un élément essentiel dans la réalisation des cocktails.













34. Donner trois caractéristiques d'une glace de qualité.

-
-
-

35. Lister dix éléments classés dans le petit matériel du bar, indispensable pour compléter le bar mobile.

PETIT MATÉRIEL	

36. Donner le nom de chacun des verres qui constitueront le nouveau stock événementiel.

		
➤	➤	➤
		
➤	➤	➤
		
➤	➤	➤
		
➤	➤	➤

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	21/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

37.Comment se nomme l'appareil électrique que l'on utilise pour élaborer un frozen ou un smoothie ?

.....

Vous expliquez à votre équipe en quoi la cuillère à mélange est importante.

38.Indiquer quatre utilisations possibles de celle-ci :

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE II :

LÉGISLATION – GESTION APPLIQUÉE – COMMUNICATION

DOSSIER 4 : LÉGISLATION

En vue d'une soirée dans un domaine viticole en Armagnac, vous envisagez d'embaucher un barman en extra. Vous faites le point avec monsieur TIM en matière de législation.

39. Rédiger une réponse argumentée à chaque question posée par monsieur TIM..

QUESTIONS	RÉPONSES ARGUMENTÉES
Les boissons non alcoolisées contiennent-elles moins de 1% du volume d'alcool ?
Combien de boissons sans alcool doivent être visibles par les clients ?
Puis-je exiger auprès d'un client qui souhaite consommer de l'alcool de prouver sa majorité ?
Puis-je mettre en évidence nos paquets de tabac pour informer la clientèle de nos marques ?
Combien de marques de tabac différentes dois-je proposer à ma clientèle ?
Dois-je cotiser à la S.A.C.E.M. pour diffuser de la musique sur la terrasse extérieure ?

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	23/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

40. Cocher le groupe de boissons dans lequel se classent les produits suivants.

PRODUIT	1 ^{er}	3 ^{ème}	4 ^{ème}	5 ^{ème}	PRODUIT	1 ^{er}	3 ^{ème}	4 ^{ème}	5 ^{ème}
Calvados					Gin Drouin				
Pastis de Marseille					Vermouth Vrignaud				
Bière Guinness					Whisky Armorik				
Crème de cassis					Rhum Gosling				
Cointreau					Fanta				

41. Récapituler quatre actions ou messages de prévention simples et efficaces afin de promouvoir une consommation d'alcool responsable au sein de l'équipe et de la clientèle, lors des soirées évènementielles.

1	<div style="border-bottom: 1px dotted black; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px dotted black; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px dotted black; margin-bottom: 5px;"></div>
2	<div style="border-bottom: 1px dotted black; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px dotted black; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px dotted black; margin-bottom: 5px;"></div>
3	<div style="border-bottom: 1px dotted black; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px dotted black; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px dotted black; margin-bottom: 5px;"></div>
4	<div style="border-bottom: 1px dotted black; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px dotted black; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px dotted black; margin-bottom: 5px;"></div>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

42. Proposer six engagements/actions éco-responsables appliqués au bar pour préserver notre environnement.

NOS SIX ENGAGEMENTS ÉCO-RESPONSABLES	
Sur la sélection de nos produits	
1
Sur la réduction et le tri de nos déchets	
2
3
Sur les alternatives au plastique	
4
5
Sur la communication de notre éco-responsabilité	
6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

43. Répondre par « VRAI » ou par « FAUX » aux affirmations suivantes.

AFFIRMATIONS	VRAI ou FAUX
La licence 3 des débits de boissons correspond à la petite licence restaurant.	
Dans la classification des boissons le groupe 4 contient les A.B.A.	
Le permis d'exploitation est valable 10 ans.	
Un italien peut ouvrir un débit de boissons alcoolisées en France.	
C'est la préfecture qui gère les heures d'ouverture des débits de boissons.	
Le « A » de SACEM veut dire « Artistes ».	

DOSSIER 5 : GESTION APPLIQUÉE

Lors de la soirée de gala au Domaine des Gascons, vous envisagez un cocktail à base de Champagne.

Vous calculez le coût de revient afin de calculer votre marge à la vente.

44. Calculer le coût de revient du centilitre de chaque ingrédient composant le sparkling cocktail « **GASCON PÉTILLANT** » (arrondir à 2 décimales).

PRODUIT	Volume en cl	Prix Unitaire € HT	Prix de revient au cl HT
Champagne brut – marque distributeur	75	18,00	
Champagne brut Mumm Cordon Rouge	75	22,50	
Liqueur d'Izarra jaune	70	19,50	
Armagnac Domaine des Gascons	70	35,00	
Nectar de pêche jaune Alain Milliat	100	4,00	

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	26/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

45. Calculer le coût de revient de votre cocktail selon les deux références de champagne et donner la différence entre ces deux coûts de revient (arrondir à 2 décimales).

« GASCON PÉTILLANT »	Dosage cl	Coût de revient H.T. de chaque dose	Coût de revient H.T. du cocktail
Champagne brut marque distributeur	8		
Liqueur d'Izarra jaune	2		
Armagnac domaine des Gascons	2		
Nectar de pêche jaune Alain Milliat	2		

« GASCON PÉTILLANT »	Dosage cl	Coût de revient H.T. de chaque dose	Coût de revient H.T. du cocktail
Champagne brut Mumm Cordon Rouge	8		
Liqueur d'Izarra jaune	2		
Armagnac Domaine des Gascons	2		
Nectar de pêche jaune Alain Milliat	2		

Différence entre les deux prix de revient en €	
--	--

Vous pensez facturer le « **GASCON PÉTILLANT** » à 25,00 € lors de la soirée.

46. Quelle marge réalisez-vous selon le champagne référencé ? (arrondir à 2 décimales).

	Prix de revient € HT	Marge réalisée en €	% marge réalisée par rapport au prix de vente
« Gascon pétillant » Champagne Marque distributeur.			
« Gascon pétillant » Champagne Mumm Cordon Rouge.			

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	27/29

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

47. Valoriser la fiche de stock prévisionnelle en appliquant la méthode du coût unitaire moyen pondéré.

Produit	Champagne Mumm Brut Cordon Rouge						12%	Code	CMCR
Fournisseur	Pernod Ricard								
Date	Stock minimum 48			Stock maximum 78			Stock d'alerte 24		
	Entrées			Sorties			Stock total		
	Qté	PU HT	Montant	Qté	PU HT	Montant	Qté	PU HT	Montant
22/07/2025							72	24	1728
23/07/2025	240	22,50							
11/08/2025				212					

DOSSIER 6 : COMMUNICATION

La soirée de gala « **DOMAINE DES GASCONS EN EFFERVESCENCE** », se déroule dans le cadre bucolique du parc du domaine, pour mettre en valeur le champagne et l'armagnac. Le propriétaire du Domaine Gascon vous demande de décrire le concept de l'évènement pour vous accompagner dans l'organisation (supports d'ambiance, animation commerciale, communication).

48. Citer quatre éléments d'ambiance que vous souhaitez mettre en place pour valoriser cette soirée exceptionnelle autour de l'Armagnac et de la Gascogne.

1	
2	
3	
4	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

49. Proposer deux animations commerciales pour marquer l'évènement et valoriser la marque de Champagne Mumm brut cordon rouge et la marque d'Armagnac produite sur le Domaine Gascon

1	
2	

50. Suggérer trois actions de communication sur votre évènement le « **DOMAINE DES GASCONS EN EFFERVESCENCE** ».

1	
2	
3	

51. Rédiger l'argumentaire de vente pour la maquette du support de vente proposé par le Domaine des Gascons.

Argumentaire de vente
« **GASCON PÉTILLANT** »

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1	Session 2025	SUJET
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	29/29