

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

EMPLOYÉ BARMAN

SESSION 2025

ÉPREUVE E2 - ÉTUDE D'UNE SITUATION
PROFESSIONNELLE

CORRIGÉ

Le dossier comporte 16 pages numérotées 1/16 à 16/16.
L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

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

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1C	Session 2025	CORRIGÉ
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	1/16

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

DOSSIER 1 : CONNAISSANCE DES BOISSONS

84 points

LES BOISSONS APÉRITIVES

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

1 x 2 = 2 pts

- A.B.A : **Apéritif à Base d'Alcool**
- A.B.V : **Apéritif à Base de Vin**

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

16 x 0.25 = 4 pts

MARQUES COMMERCIALES	FAMILLES A.B.A. OU A.B.V.	SOUS - FAMILLE
<i>Ex : Martini Dry</i>	<i>ABV</i>	<i>Vermouth</i>
Apérol	ABA	Bitter
Ambassadeur	ABV	Quinquina
La Quintinye	ABV	Vermouth
Pernod	ABA	Anisé
Dubonnet	ABV	Quinquina
Noilly Prat	ABV	Vermouth
Picon	ABA	Bitter
Avèze	ABA	Gentiane

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

1 x 3 = 3 pts

Sous l'effet des levures, le sucre contenu dans le moût se transforme en alcool, cette réaction produit du gaz carbonique. Levures + sucre = alcool + Co2.

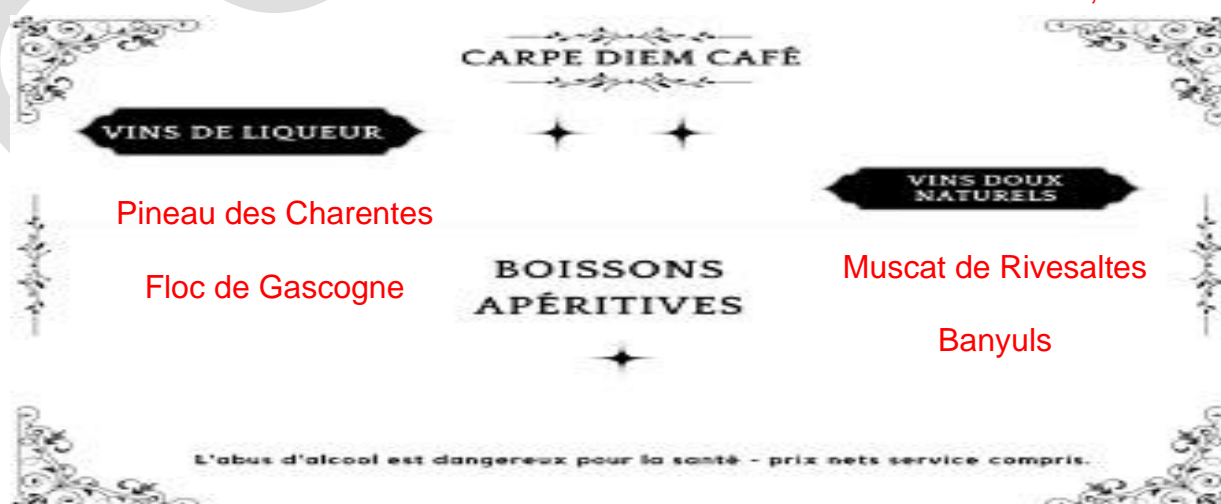
4. Quelle est la plante indispensable à l'aromatisation d'un vermouth ?

1 pt

Absinthe (ou armoise).

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

0,5 x 4 = 2 pts



CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1C	Session 2025	CORRIGÉ
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	2/16

LE CHAMPAGNE

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

0,5 x 14 = 7 pts

ORDRE DES ÉTAPES DE L'ÉLABORATION SIMPLIFIÉE DU CHAMPAGNE	
1 - VENDANGES	8 - 2 ^{ème} FERMENTATION
2 - PRESSURAGE	9 - VIEILLISSEMENT
3 - 1 ^{ère} FERMENTATION	10 - DÉGORGEMENT
4 - ASSEMBLAGE	11 - AJOUT DE LA LIQUEUR D'EXPÉDITION
5 - AJOUT DE LA LIQUEUR DE TIRAGE	12 - REBOUCHAGE
6 - MISE EN BOUTEILLE	13 - ÉTIQUETAGE
7 - BOUCHAGE	14 - COMMERCIALISATION

7. Citer les trois principaux cépages de champagne.

0,5 x 3 = 1,5 pt

- Chardonnay
- Pinot noir
- Pinot Meunier (meunier accepté)

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

0,5 x 3 = 1,5 pt

Blanc de blancs : Exclusivement réalisé avec le cépage Chardonnay

Brut : Dosage en sucre inférieur à 12 gr /litre

Millésime 2010 : Exclusivement réalisé avec des raisins de la vendange 2010

LA BIÈRE

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

0,5 x 4 = 2 pts

- Eau
- Orge maltée (ou malt) ou céréales
- Levures
- Houblons

10. Énumérer les trois opérations du maltage.

0,5 x 3 = 1,5 pt

- Trempage
- Germination
- Touraillage

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

0,5 x 3 = 1,5 pt

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

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1C	Session 2025	CORRIGÉ
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	3/16

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

LES BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES SANS ALCOOL

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

0,5 x 8 = 4 pts

CATÉGORIE	MARQUE	CATÉGORIE	MARQUE
Lime	Sprite - Seven-up	Limonade	Ogeu - Lorina
Tonic	Schweppes - Fever-tree	Boisson énergisante	Red Bull - Monster
Boisson à base de thé	Ice Tea - Kombucha	Boisson énergétique	Powerade
Soda bitter	Bitter San Pellegrino	Soda	Fanta - Orangina

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

1 pt

Le ginger ale est un soda tandis que le ginger beer est un jus de gingembre légèrement fermenté.

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





0,5 x 10 = 5 pts

EAUX	ORIGINE – RÉGION	PLATE	GAZEUSE
Plancoët	Bretagne	X	X
Vittel	Grand-Est	X	
Évian	Auvergne-Rhône-Alpes	X	
Perrier	Provence-Alpes-Côte d'Azur		X
Vichy-Saint-Yorre	Auvergne-Rhône-Alpes		X
Châteldon	Auvergne-Rhône-Alpes		X

LES BOISSONS CHAUDES

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

1 x 4 = 4 pts

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

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1C	Session 2025	CORRIGÉ
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	4/16

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

0,5 x 5 = 2,5 pts

THÉS / INFUSIONS	PARTICULARITÉ
Ex: Lapsang Souchong	Thé noir de Chine – Oxydation complète Fumé au-dessus d'un foyer d'épicéa ou cyprès
Darjeeling Himalaya B.O.P.	Thé noir d'Inde – Oxydation complète - Broken Orange Pekoe.
Rooibos vanille extrême	Infusion sans théine de feuilles – Afrique du sud - Propriétés antioxydantes.
Verveine menthe	Infusion sans théine, feuilles de verveine menthe - Apaisante.
Earl Grey	Mélange de thé noir – Oxydation complète - Parfumé à la bergamote.
Matcha nature	Thé vert broyé en poudre, Japon – Non oxydé - Se déguste mélangé à de l'eau chaude.

LES SPIRITUEUX ET LES LIQUEURS

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

0,5 x 12 = 6 pts

SPIRITUEUX	MARQUES COMMERCIALES	INGRÉDIENT DE BASE	PAYS OU VILLE DE PRODUCTION
COGNAC	Laurent Jouffe	Vin	France/Cognac
GIN	Tanqueray	Alcool de grains (céréales : seigle, maïs, blé) ou mélasse.	Grande Bretagne Londres
BOURBON	Wild Turkey	Alcool de grains (céréales : orge maltée ou non, seigle, maïs, blé)	États-Unis Kentucky/Bourbon
CALVADOS	Christian Drouin	Cidre	France/Calvados
ARMAGNAC	Dupeyron	Vin	France
WHISKY	Armorik	Alcool de grains (céréales : orge maltée ou non, seigle, maïs, blé)	France/Lannion

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

0,5 x 5 = 2,5 pts

- Vapeurs d'alcool, serpent
- Chauffe / Chaudière, éthanol, esprits
- Pot still process
- Cuivre
- Pèse alcool, col de cygne

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

0,5 x 6 = 3 pts

- Bon bois
- Fin bois
- Bois ordinaire
- Borderies
- Petite champagne
- Grande champagne

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1C	Session 2025	CORRIGÉ
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	5/16

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

0,5 x 3 = 1,5 pts

Rhum : **tradition française**

Rum : **tradition britannique**

Ron : **tradition hispanique**

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

0,5 x 12 = 6 pts

AFFIRMATION	VRAI	FAUX	JUSTIFICATION
Tous les rhums Français sont A.O.P.		X	Seuls les Rhums Agricoles de Martinique sont AOP
L'A.O.P. rhum de Martinique existe depuis 1999		X	1996
Le rhum Charrette est produit à la Réunion	X		
Le rhum Zacapa est produit en Guadeloupe		X	Non au Guatemala
Le rhum Bielle est produit en Martinique		X	Non à Marie-Galante
Les lettres du rhum HSE signifie « Haute Sécurité Environnementale »		X	Habitation Saint-Etienne
Le rhum de Guadeloupe Père LABAT est-il classé I.G.P. ?	X		

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

0,5 x 7 = 3,5 pts

MOT	DÉFINITION
Bourbon	Whisky américain, composé de 51% minimum de maïs.
Tourbé	Whisky fumé, dont le malt a été séché à la tourbe.
Speyside	Région de production située dans le nord de l'Écosse.
Double Oak	Whisky vieilli dans deux types de fûts (Bourbon, puis Sherry).
Single malt	Whisky 100% malt issu d'une seule distillerie.
40 ppm	Quantité de phénol contenu dans un whisky fumé ou 40 parties/million.
Blend	Mélange de whiskies de grains et de malt.

23. Citer trois marques commerciales.

0,5 x 3 = 1,5 pts

- **Eddu, Rozelieures**
- **Moon Harbour**
- **Bellevoye**
- **Michel Couvreur**
- **P&M**
- **Vilanova, ...**

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1C	Session 2025	CORRIGÉ
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	6/16

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

0,5 x 12 = 6 pts

	TÉQUILA	VODKA
		
Pays producteurs	Mexique	France
Marques commerciales	Patron, Camino Real, Sauza, ...	Ciroc, Pyla, Grey Goose, ...
Produit de base utilisé pour la fabrication	Maguëy	Céréales : maïs, seigle
% V.A. minimum	35 %	37,5 %

25. Répondre aux trois questions posées par le stagiaire.

0,5 x 5 = 2,5 pts

- Quel est le procédé d'aromatisation de ce gin ?

Ce gin est aromatisé lors d'une **seconde distillation**, en présence des **aromates** situés dans la **partie supérieure de l'alambic**.

- Quelles sont les trois principales botaniques qui aromatisent ce gin ?

Genièvre obligatoire et tous les autres aromates : angélique, coriandre.....

- Quel est le pays d'origine de ce gin ?

Angleterre

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

1 x 5 = 5 pts

MARQUES COMMERCIALES	RÉGION	COMPOSITION	T.A.V.
Ex : KAMOK	Nouvelle Aquitaine	Liqueur de café élaborée à partir de l'infusion de 3 grands arabicas, vieillie en foudre de chêne	40 %
COINTREAU	Centre – Val de Loire	Alcool neutre + écorces d'oranges douces et amères + sucre.	40 %
BÉNÉDICTINE	Normandie	Alcool neutre + 27 plantes + sucre + miel.	40 %
CHARTREUSE VERTE	Auvergne - Rhône Alpes	De couleur verte, plus de 130 plantes et herbes, macérées dans un alcool puis distillées.	55 %
CHAMBORD	Centre – Val de Loire	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 %
MENTHE PASTILLE GIFFARD	Centre – Val de Loire	Célèbre liqueur créée en 1885 avec des plants de Menthe Mitcham.	24 %

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1C	Session 2025	CORRIGÉ
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	7/16

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

– $x 3 = 3 \text{ pts}$

- **Liqueur** : 100 gr par litre de sucre minimum.
- **Crème** : 250 gr par litre de sucre minimum.
- **Crème de cassis** : 400 gr par litre de sucre minimum.

DOSSIER 2 : LES RÈGLES DE COMPOSITION DES COCKTAILS

17 points

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

$0,5 \times 4 = 2 \text{ pts}$

Maîtriser les cocktails classiques - Se limiter à une seule eau-de-vie de base - Ne pas dépasser plus de 6 ingrédients - Ne pas dépasser 7 cl (ou 70 ml) d'alcool - Connaître la règle de l'équilibre entre les « 3 » S - Proposer une décoration comestible - Respecter l'ordre de confection - Rédiger les recettes en cl ou en ml - Adapter le dosage à la verrerie - Utiliser de la glace sèche.

29. Corriger les nombreuses erreurs.

$1 \times 4 = 4 \text{ pts}$

	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	Julep
	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	Flip
	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	Colada
	Je suis souvent réalisé en cup à base de rhum et servi traditionnellement en tasse Réponse du commis ➔ JULEP	Punch

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

$0,5 \times 12 = 6 \text{ pts}$

BONNEVEINE	14 CL	CORRECTIONS
All Day	4 à 5 mûres fraîches 1 cl sirop de mûre 7 cl jus de cranberry 2 cl Pastis de Marseille Décoration : 1 mûre et 2 framboises	– Shaker
Direct		– Framboises fraîches
Tumbler		– 3 cl
Stick + Paille		– 1 Framboise et 2 Mûres

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1C	Session 2025	CORRIGÉ
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	8/16

CHAMPAGNE COCKTAIL 12 CL		CORRECTIONS
Sparkling Direct Coupette rafraîchie	¼ sucre morceau Quelques gouttes Angostura Bitters 1 cl cognac VSOP 12 cl champagne Décoration : Zeste de citron (X2)	– Flûte à champagne – Cognac (pas d'âge indiqué) – 11 cl champagne – Zeste d'orange (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 Décoration : Zeste de citron vert (X2)	– 7 cl – All day cocktail – 2 cl jus de cranberry – 1,5 cl Cointreau

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

1 x 5 = 5 pts

DEMANDE DU CLIENT	NOM DU COCKTAIL
<i>Je voudrais un apéritif classique long drink à la fois amer, acidulé et qui comprend un triple sec dans sa composition.</i>	Tampico
<i>J'adore les whiskies à base de seigle, pouvez-vous me proposer un cocktail classique proche du « Rob Roy ».</i>	Manhattan
<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>	Cosmopolitan
<i>J'aimerai un after-diner et j'adore le café. Que pouvez-vous me proposer ?</i>	Black Russian
<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>	Mint Julep

DOSSIER 3 : AGENCEMENT ET MATÉRIEL

25 points

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

0,5 x 4 = 2 pts

Exemple	Grille égouttoir
1	Rince shaker
2	Bac à glace pilée
3	Speed rack
4	Bacs gastronomes, planche, évier, ...

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1C	Session 2025	CORRIGÉ
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	9/16

33. Citer le matériel ou verrerie correspondant aux définitions.

1 x 6 = 6 pts

DÉFINITION	MATÉRIEL / VERRERIE
Permet de remplacer avantageusement un linge 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.	Tapis de bar / Bar mat
Type de verrerie particulière propre à une famille de cocktails tels les Zombies ou autres Maï-Taï. Ces verres en céramique représentent des totems.	Verre Tiki
Type de verrerie utilisée pour le service de cocktails chauds. Le verre à Irish Coffee fait partie de cette famille de verrerie.	Toddy / mug
Petit flacon pour conserver et verser les bitters concentrés.	Stilligouttes / dash ou bitter bottle
Positionné sur le comptoir, cet ustensile permet de stocker proprement et à porter de main, chalumeaux, dessous de verres et sticks.	Bar caddy
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.	Coupe à sour / verre à sour

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1C	Session 2025	CORRIGÉ
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	10/16

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

1 x 3 = 3 pts

- Pleine
- Sèche
- Renouvelée régulièrement ...


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

0,5 x 10 = 5 pts

- Cuillère de bar / Presse-agrume / Biberon pour jus d'agrumes
- Passoire / Double / Julep / Doseur / Verseur / Pilon
- Bac / Pince / Pic à glace / Pelle / Broyeur à glace
- Givreux / Tapis de bar / Sous verre...

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

0,5 x 12 = 6 pts

		
➤ Tumbler	➤ Old Fashioned	➤ Flûte à champagne
		
➤ Verre à cocktail / double	➤ Verre I.N.A.O.	➤ Verre à shot
		
➤ Verre à bière	➤ Timbale à mule	➤ Verre à dégustation
		
➤ Verre tiki	➤ Verre tody	➤ Verre à margarita

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

1 pt

Blender ou mixeur.

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1C	Session 2025	CORRIGÉ
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	11/16

38. Indiquer quatre utilisations possibles de celle-ci :

0,5 x 4 = 2 pts

- Concasser ou piler des produits (menthe, sucre, zeste...).
- Doser les produits (sucre, crème).
- Mélanger les ingrédients dans le verre à mélange ou dans un verre.
- Déposer des produits pour les cocktails à étages.

PARTIE II :

LÉGISLATION – GESTION APPLIQUÉE – COMMUNICATION

DOSSIER 4 : LÉGISLATION

24 points

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

1 x 6 = 6 pts

QUESTIONS	RÉPONSES ARGUMENTÉES
Les boissons non alcoolisées contiennent-elles moins de 1% du volume d'alcool ?	Non, moins de 1,2% du volume d'alcool.
Combien de boissons sans alcool doivent être visibles par les clients ?	10 boissons sans alcool.
Puis-je exiger auprès d'un client qui souhaite consommer de l'alcool de prouver sa majorité ?	Oui, je dois demander un document officiel muni d'une photographie (carte identité, passeport, ...).
Puis-je mettre en évidence nos paquets de tabac pour informer la clientèle de nos marques ?	Non, il est interdit d'exposer le tabac à la vue de la clientèle et du personnel.
Combien de marques de tabac différentes, dois-je proposer à ma clientèle ?	Je dois proposer des tabacs d'au moins trois fabricants différents.
Dois-je cotiser à la S.A.C.E.M. pour diffuser de la musique sur la terrasse extérieure ?	Oui, je dois avoir l'autorisation de la SACEM pour diffuser de la musique en intérieur et/ou en extérieur.

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

0,5 x 10 = 5 pts

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

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1C	Session 2025	CORRIGÉ
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	12/16

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 événementielles.

1 x 4 = 4 pts

1	Communiquer sur des messages simples : éviter l'alcool sans manger, alterner alcool et boissons sans alcool, ne pas consommer de boissons alcoolisées pendant la grossesse.
2	Proposer des outils de prévention (éthylotests, réglettes alcoolémie, application test alcoolémie, application smartphone).
3	S'assurer que le client rentre en toute sécurité en informant des différentes possibilités de retour disponibles (SAM, taxi, navette ...).
4	Sensibiliser le personnel avec des animateurs « Prévention Addictions France » : réflexion sur la consommation normale et excessive, mise en situation professionnelle (comment réagir ?), les risques encourus.

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

1 x 6 = 6 pts

NOS SIX ENGAGEMENTS ÉCO-RESPONSABLES	
Sur la sélection de nos produits	
1	Les produits naturels (bio ? raisonnée), locaux, de saison. Le choix d'une eau locale ou micro-filtrée.
Sur la réduction et le tri de nos déchets	
2	Utiliser des fruits et des légumes dans leur totalité même abîmés : pelures (zestes, chips), pulpe (jus).
3	Proposer des conditionnements biodégradables ou consignés (le verre, le papier, les déchets organiques).
Sur les alternatives au plastique	
4	Utiliser des pailles biodégradables (blé, canne à sucre, pâtes, sucre, papier, en glace) ou réutilisables – durables (roseau, bambou, inox, verre, silicone).
5	Utiliser des sticks en bois ou inox.
Sur la communication de notre éco-responsabilité	
6	Rédaction d'un dossier de labellisation (éco entreprise dans le secteur restauration) / Référencement sur plateforme numérique d'entreprises Bio et engagées (Place to bio).

43. Répondre par « vrai » ou par « faux » aux affirmations suivantes

0,5 x 6 = 3 pts

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

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1C	Session 2025	CORRIGÉ
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	13/16

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

0,5 x 5 = 2,5 pts

PRODUIT	Volume en cl	Prix Unitaire € HT	Coût de revient au cl HT
Champagne Brut – marque distributeur	75	18,00	0,24
Champagne Brut Mumm Cordon Rouge	75	22,50	0,30
Liqueur Izarra jaune	70	19,50	0,28
Armagnac Domaine des Gascons	70	35,00	0,50
Nectar de pêche jaune Alain Milliat	100	4,00	0,04

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).

0,5 x 11 = 5,5 pts

GASCON PÉTILLANT	Dosage cl	Coût de revient H.T. de chaque dose	Coût de revient H.T. du cocktail
Champagne brut marque distributeur	8	1,92	3,56
Liqueur Izarra jaune	2	0,56	
Armagnac Domaine des Gascons	2	1,00	
Nectar de pêche jaune Alain Milliat	2	0,08	

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	2,40	4,04
Liqueur Izarra jaune	2	0,56	
Armagnac Domaine des Gascons	2	1,00	
Nectar de pêche jaune Alain Milliat	2	0,08	

Différence entre les deux prix de revient en €	0,48
--	------

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

0,5 x 4 = 2 pts

	Prix de revient € HT	Marge réalisée en €	% marge réalisée par rapport au prix de vente
GASCON PÉTILLANT Marque distributeur	3,56*	21,44	85,76
GASCON PÉTILLANT Mumm Cordon Rouge	4,04*	20,96	83,84
	*Cases non prise en compte		

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1C	Session 2025	CORRIGÉ
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	14/16

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

0,5 x 16 = 8 pts

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	5400,00				312	22,85	7128
11/08/2025				212	22,85	4844,20	100	22,85	2283,80
12/08/2025				24	22,85	548,40	76	22,85	1735,40

DOSSIER 6 : COMMUNICATION

12 points

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 x 4 = 4 pts

1	Disposer des coussins siglés des marques sur les banquettes Disposer des matériels siglés des marques (flûtes, seaux, vasques, ...) Disposer des flacons de contenances différentes sur la terrasse (marque)
2	Habiller les équipes d'un tablier de bar siglé. Rappel de l'histoire avec les mousquetaires ...
3	Fûts de vins, d'armagnac en guise de mange debout...
4	Décoration viticole (ceps de vigne, mini alambic, dame-jeanne ...)

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 x 2 = 2 pts

1	Démonstration de sabrage de Champagne. Réaliser une fontaine à Champagne.
2	Distillation, flambage à l'Armagnac ...

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

1 x 3 = 3 pts

1	Être actif sur les réseaux sociaux avant, pendant et après l'évènement
2	Flyer, affiches sur les sites gastronomique
3	Rédiger un communiqué de presse et le diffuser Solliciter les radios et télévisions locales ...

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1C	Session 2025	CORRIGÉ
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	15/16

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

1 x 3 = 3 pts

Mots clefs ayant rapport au terroir gascon (force et puissance), à l'effervescence du champagne (légèreté, fraîcheur, pétillance), à la partie gustative (fraîcheur, épicée, fruitée, miel ...)

CORRIGÉ

CS EMPLOYÉ BARMAN	25-CS3-EB-E2-PO1C	Session 2025	CORRIGÉ
E2 – Étude d'une situation professionnelle	Durée : 3 h	Coef 3	16/16