

ATELIER B

REALISATIONS TECHNIQUES → 120 Pts, durée 30 min.

Après tirage au sort d'une série, le candidat réalise successivement trois cocktails. Chaque préparation est faite sur 2 verres et trois différentes techniques de mélange sont mises en œuvre (direct au verre, verre à mélange et shaker). Les cocktails sont extraits de la liste des cocktails classiques établie par l'Association des Barmen de France (cf coupe Scott).

Le service des cocktails est également noté.

En situation réelle et en tenue professionnelle adaptée, le candidat doit confectionner trois cocktails classiques, chacun pour deux personnes (voir annexes 1 à 6) :

- Un cocktail au verre : 24 pts, dégustation 12 pts
- Un cocktail au verre à mélange : 24 pts, dégustation 12 pts
- Un cocktail au shaker : 24 pts, dégustation 12 pts

Le service est évalué sur 12 points.

Le jury est composé d'un professionnel et d'un professeur de la spécialité.

La dégustation est effectuée par un jury différent de celui qui a évalué les réalisations techniques.

Groupement interacadémique II

Session 2003

Mention Complémentaire - Employé BARMAN

Épreuve :

EP 1 ⇔ Pratique professionnelle

Durée :

Coef : 12

Page : 1/7

Préparer, doser, confectionner des boissons et cocktails, les servir.

Cocktails à réaliser
Mojito
Bananas Bliss
Pick me up

Groupement interacadémique II

Session 2003

Mention Complémentaire - Employé BARMAN

Épreuve :

EP 1 ⇔ Pratique professionnelle

Durée :

Coef : 12

Page : 2/7

Préparer, doser, confectionner des boissons et cocktails, les servir.

Cocktails à réaliser
Bloody Mary
Dry Martini
Porto Flip

Groupement interacadémique II	Session 2003	
Mention Complémentaire - Employé BARMAN		
Épreuve :	EP 1 ⇨ Pratique professionnelle	
Durée :	Coef : 12	Page : 3/7

Préparer, doser, confectionner des boissons et cocktails, les servir.

Cocktails à réaliser
Cognac Old Fashioned
Manhattan
Pineau Colada

Groupement interacadémique II

Session 2003

Mention Complémentaire - Employé BARMAN

Épreuve :

EP 1 ⇨ Pratique professionnelle

Durée :

Coef : 12

Page : 4/7

Préparer, doser, confectionner des boissons et cocktails, les servir.

Cocktails à réaliser
Tom Collin's
Dubonnet Cocktail
Red Lion

Groupement interacadémique II	Session 2003	
Mention Complémentaire - Employé BARMAN		
Épreuve :	EP 1 ⇨ Pratique professionnelle	
Durée :	Coef : 12	Page : 5/7

Préparer, doser, confectionner des boissons et cocktails, les servir.

Cocktails à réaliser
B and B
Rob Roy
Pussy Foot

Groupement interacadémique II	Session 2003	
Mention Complémentaire - Employé BARMAN		
Épreuve :	EP 1 ⇨ Pratique professionnelle	
Durée :	Coef : 12	Page : 6/7

Préparer, doser, confectionner des boissons et cocktails, les servir.

Cocktails à réaliser
Harvey Wallbanger
Rose
Paradise

Groupement interacadémique II

Session 2003

Mention Complémentaire - Employé BARMAN

Épreuve :

EP 1 ⇔ Pratique professionnelle

Durée :

Coef : 12

Page : 7/7