

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

AUTOMNE - SESSION 2004

Sous Epreuve Unité 11

DÉMONSTRATION TECHNIQUE

Durée : 30 mn

COEFF. 1

SUJET N°1

Vous allez devoir réaliser devant le jury la prestation technique ci-dessous :

Réalisation d'un cocktail classique (coupe Scott)

(à partir des produits mis à disposition par le centre d'examen)

Candidat : 2 cocktails

Commis : 2 cocktails

Vous devez :

- prévoir votre matériel
- réaliser et argumenter en présence des jurys
- expliquer et argumenter la prestation à votre commis

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Gin
- Whisky
- Cognac
- Vermouth rouge, blanc et dry
- Campari
- Porto rouge
- Crème de cacao brun
- Cointreau et Grand-marnier
- Citrons et oranges
- Olives vertes et petits oignons au vinaigre
- Œufs entiers extra-frais
- Sucre poudre
- Crème fraîche épaisse
- Sirop de grenadine
- Soda