

**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