

## ANNEXE 2

### GUIDE POUR L'ÉVALUATION

#### ATELIER B : ⇒ RÉALISATION TECHNIQUE

#### LISTE DES COCKTAILS à connaître

ALEXANDER		SHAKER	SHORT DRINK	9 cl
1	cuillère à café de crème fraîche			
3/10	crème de cacao brune			
7/10	cognac			
Frapper	Servir dans un double verre à cocktail			

NEGRONI		TUMBLER + GLACE	LONG DRINK	7 cl
3/10	bitter campari			
3/10	vermouth Italien			
4/10	gin			
DÉCOR	1/2 tranche d'orange			

BOURBON OLD FASHIONED		DIRECT	SHORT DRINK	5 cl
1/4	morceau de sucre			
qq. gouttes	angostura bitter			
1 cl	soda			
4 cl	bourbon			
Dans un verre « old fashioned » rempli de glace.		DÉCOR : 1/2 tranche orange, cerise eau de vie, zeste de citron		

BANANA BLISS		VERRE A MÉLANGE	SHORT DRINK	7 cl
5/10	cognac			
5/10	crème de banane	remuer, servir dans verre à cocktail		

BRANDY EGG NOGG		SHAKER	LONG DRINK	12 cl
1	cuillère à café de sucre en poudre			
1	jaune d'œuf			
1	mesure de cognac			
frapper et servir dans un tumbler		compléter de lait froid	muscader	

MACCA		TUMBLER + GLACE	LONG DRINK	12 cl
1/10	Crème de cassis			
3/10	Vermouth dry			
3/10	Vermouth italien			
3/10	gin			
Compléter de soda et remuer		DÉCOR	1 zeste de citron	

ACADÉMIE DE RENNES		SESSION 2005	
EXAMEN :	MENTION COMPLÉMENTAIRE		
SPÉCIALITÉ :	EMPLOYÉ BARMAN		
ÉPREUVE : EP 1	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Durée : 0 h 30	
ATELIER B : Réalisation technique		Feuille : 1/4	
DOCUMENTS JURY			

<b>DRY MARTINI COCKTAIL</b>		<b>VERRE A MÉLANGE</b>	<b>SHORT DRINK</b>	<b>7 cl</b>
2/10	vermouth Français			
8/10	gin			
remuer	verser dans un verre à cocktail			
<b>DÉCOR</b>	zeste de citron ou olive verte			

<b>DUBONNET COCKTAIL</b>		<b>VERRE A MÉLANGE</b>	<b>SHORT DRINK</b>	<b>7 cl</b>
5/10	dubonnet			
5/10	gin			
remuer	verser dans un verre à cocktail			
<b>DÉCOR</b>	(facultatif) zeste d'orange			

<b>GIBSON</b>		<b>VERRE A MÉLANGE</b>	<b>SHORT DRINK</b>	<b>7 cl</b>
2/10	vermouth Français			
8/10	gin			
remuer	verser dans un verre à cocktail			
<b>DÉCOR</b>	petit oignon au vinaigre			

<b>GIN FIZZ</b>		<b>SHAKER</b>	<b>LONG DRINK</b>	<b>12 cl</b>
1	cuillère à café de sucre en poudre			
1	jus de citron			
1	mesure de gin			
frapper et servir dans un tumbler, compléter de soda			<b>DÉCOR</b> : (facultatif) tranche de citron	

<b>TOM COLLIN'S</b>		<b>TUMBLER + GLACE</b>	<b>LONG DRINK</b>	<b>12 cl</b>
1	Cuillère à café de sucre			
1	Jus de citron			
1	Mesure de gin			
Compléter de soda et remuer		<b>DECOR</b>	Tranche de citron, cerise à l'eau de vie	

<b>JACK ROSE</b>		<b>SHAKER</b>	<b>SHORT DRINK</b>	<b>7 cl</b>
1/10	grenadine			
3/10	jus de citron			
6/10	calvados			
frapper et servir dans un verre à cocktail				

<b>MANHATTAN</b>		<b>VERRE A MÉLANGE</b>	<b>SHORT DRINK</b>	<b>7 cl</b>
	quelques gouttes d'angostura bitter			
3/10	vermouth Italien			
7/10	rye whiskey			
remuer	verser dans un verre à cocktail			
<b>DÉCOR</b>	cerise à l'eau de vie			

<b>ACADÉMIE DE RENNES</b>		<b>SESSION 2005</b>	
<b>EXAMEN</b>	: MENTION COMPLÉMENTAIRE		
<b>SPÉCIALITÉ</b>	: EMPLOYÉ BARMAN		
<b>ÉPREUVE</b>	EP I PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Durée	: 0 h 30
	ATELIER B : Réalisation technique	Feuille : 2/4	
<b>DOCUMENTS JURY</b>			

MARGARITA		SHAKER	SHORT DRINK	7 cl
1/10	jus de citron			
3/10	cointreau			
6/10	tequila			
<b>FRAPPER</b>	servir dans un verre à cocktail givré au sel fin			

MOJITO		DIRECT	LONG DRINK	12 cl
1	cuillère à café de sucre en poudre			
	feuilles de menthe fraîche			
1	jus de citron vert			
1	mesure de ron cubain			
1 trait	angostura bitter			
Compléter de soda et remuer				
dans un tumbler rempli de glace			<b>DÉCOR</b> : tranche de citron vert, menthe fraîche	

BLOODY MARY		TUMBLER + GLACE	LONG DRINK	12 cl
1	Trait de Tabasco			
1	Trait de sauce anglaise			
1/10	Jus de citron			
3/10	vodka			
6/10	Jus de tomate			
Remuer	<b>DECOR</b>	Branche de céleri (facultative), sel au céleri		

PINA COLADA		SHAKER ou BLENDER	LONG DRINK	12 cl
2/10	crème de cacao			
3/10	rhum blanc			
5/10	jus d'ananas			
frapper ou mixer, verser dans un tumbler rempli de glace				
<b>DÉCOR</b> : quartier d'ananas, 2 cerises à l'eau de vie				

ROSE		VERRE A MÉLANGE	SHORT DRINK	7 cl
6/10	vermouth Français			
2/10	cherry-brandly			
2/10	kirsch			
<b>DÉCOR</b>	cerises à l'eau de vie			
remuer et servir dans un verre à cocktail				

ROB ROY		VERRE A MÉLANGE	SHORT DRINK	7 cl
1 trait	angostura bitter			
2/10	vermouth Italien			
8/10	scotch whisky			
<b>DÉCOR</b>	cerises à l'eau de vie			
remuer et servir dans un verre à cocktail				

ACADÉMIE DE RENNES			SESSION 2005	
EXAMEN :	MENTION COMPLÉMENTAIRE			
SPÉCIALITÉ :	EMPLOYÉ BARMAN			
ÉPREUVE : EP 1	PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Durée : 0 h 30		
	ATELIER B : Réalisation technique	Feuille : 3/4		
<b>DOCUMENTS JURY</b>				

SIDE-CAR		SHAKER	SHORT DRINK	7 cl
1/10	jus de citron			
3/10	cointreau			
6/10	cognac			
frapper et servir dans un verre à cocktail				

TAMPIGO		TUMBLER +GLACE	LONG DRINK	12 cl
3/10	jus de citron			
4/10	campari			
3/10	cointreau			
Remuer et terminer au tonic				

TEQUILA SUNRISE		TUMBLER +GLACE	LONG DRINK	12 cl
7/10	jus d'orange			
3/10	téquila			
Remuer	<b>DÉCOR :</b> terminer par un trait de grenadine			

VODKATINI		VERRE A MÉLANGE	SHORT DRINK	7 cl
2/10	vermouth Français			
8/10	vodka			
remuer et verser dans un verre à cocktail, exprimer un zeste de citron				
<b>DÉCOR :</b> zeste de citron				

SCOTCH SOUR		SHAKER	SHORT DRINK	7 cl
1	cuillère à café de sucre en poudre			
3/10	jus de citron			
7/10	scotch whisky			
frapper et servir dans un verre à cocktail				
<b>DÉCOR :</b> cerises à l'eau de vie (facultatif)				

ACADÉMIE DE RENNES		SESSION 2005	
EXAMEN :	MENTION COMPLÉMENTAIRE		
SPÉCIALITÉ :	EMPLOYÉ BARMAN		
ÉPREUVE :	EP 1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Durée :	0 h 30
	ATELIER B : Réalisation technique		Feuille : 4/4
DOCUMENTS JURY			