

ANNEXE 3

LISTE DES COCKTAILS RETENUS

ATELIER B : ⇒ RÉALISATION TECHNIQUE

CHAQUE CANDIDAT TIRERA UN SUJET AU SORT :

N° DU SUJET	COCK / SHAKER	COCK / V.A.M.	COCK / DIRECT
1	ALEXANDER	DRY MARTINI COCKTAIL	MACCA
2	GIN FIZZ	MANHATTAN	TAMPICO
3	SCOTCH SOUR	ROSE	AMERICANO
4	MARGARITA	ROB ROY	BOURBON OLD FASHIONED
5	PINA COLADA	VODKATINI	MOJITO
6	BRANDY EGG NOG	GIBSON	TEQUILA SUNRISE
7	SIDE CAR	BANANA BLISS	BLOODY MARY
8	JACK ROSE	DUBONNET COCKTAIL	TOM COLLINS

ACADÉMIE DE RENNES

SESSION 2005

EXAMEN : MENTION COMPLÉMENTAIRE

SPÉCIALITÉ : EMPLOYÉ BARMAN

ÉPREUVE : EP 1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Durée : 2 h 00

Coef. : 12

Feuille : 1/1

SUJET - JURY