

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT AUTOMNE - SESSION 2005

**Sous Épreuve Unité 11
DÉMONSTRATION TECHNIQUE**

Durée : 30 mn

Coef. 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 en poudre
- Crème fraîche épaisse
- Sirop de grenadine
- Soda