

ANNEXE 2

GUIDE POUR L'ÉVALUATION

ATELIER B : ⇒ RÉALISATION TECHNIQUE

LISTE DES COCKTAILS à connaître

ALEXANDER		SHAKER	SHORT DRINK	7 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	12 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		<u>muscader</u>

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		DECOR	1 zeste de citron	

GROUPEMENT II	Session 2006	Facultatif : code
Examen et spécialité : MC EMPLOYÉ BARMAN		
Intitulé de l'épreuve : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE ATELIER B RÉALISATION TECHNIQUE		
Type : DOCUMENTS JURY	Durée : 0 h 30	N° de page : 1 / 4

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

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

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

GIN FIZZ	SHAKER	LONG DRINK	12 cl
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		DÉCOR : (facultatif) tranche de citron	

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

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

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

GROUPEMENT II	Session 2006	Facultatif : code
Examen et spécialité : MC EMPLOYÉ BARMAN		
Intitulé de l'épreuve : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE ATELIER B RÉALISATION TECHNIQUE		
Type : DOCUMENTS JURY	Durée : 0 h 30	N° de page : 2/4

MARGARITA		SHAKER	SHORT DRINK	7 cl
1/10	jus de citron			
3/10	cointreau			
6/10	tequila			
FRAPPER	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			DÉCOR : 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	DECOR	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 trumbler rempli de glace				
DÉCOR : quartier d'ananas, 2 cerises à l'eau de vie				

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

GROUPEMENT II	Session 2006	Facultatif : code
Examen et spécialité : MC EMPLOYÉ BARMAN		
Intitulé de l'épreuve : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE ATELIER B RÉALISATION TECHNIQUE		
Type : DOCUMENTS JURY	Durée : 0 h 30	N° de page : 3/4

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				

TAMPICO		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	DÉCOR : terminer par un trait de grenadine			

VODKATINI		VERRE A MÉLANGE	SHORT DRINK	7 cl
2/10	vermouth DRY			
8/10	vodka			
remuer et verser dans un verre à cocktail, exprimer un zeste de citron				
DÉCOR : 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				
DÉCOR : cerises à l'eau de vie (facultatif)				

GROUPEMENT II	Session 2006	Facultatif : code
Examen et spécialité : MC EMPLOYÉ BARMAN		
Intitulé de l'épreuve : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE ATELIER B RÉALISATION TECHNIQUE		
Type : DOCUMENTS JURY	Durée : 0 h 30	N° de page : 4/4