

ANNEXE I

ATELIER B : RÉALISATIONS TECHNIQUES

LISTE DES COCKTAILS RETENUS

CHAQUE CANDIDAT TIRERA UN SUJET AU SORT :

N° DU SUJET	COCKTAILS AU SHAKER	COCKTAILS AU VERRE A MELANGE	COCKTAILS AU VERRE
-------------	---------------------	------------------------------	--------------------

✂ (*) -----

1	ALEXANDER	DRY MARTINI	CHAMPAGNE COCKTAIL
---	-----------	-------------	--------------------

✂ (*) -----

2	GIN FIZZ	MANHATTAN	TAMPICO
---	----------	-----------	---------

✂ (*) -----

3	WHISKY SOUR	ROSE	AMERICANO
---	-------------	------	-----------

✂ (*) -----

4	MARGARITA	ROB ROY	BOURBON OLD FASHIONED
---	-----------	---------	-----------------------

✂ (*) -----

5	PINA COLADA	VODKATINI	MOJITO
---	-------------	-----------	--------

✂ (*) -----

(*) Découper sur les pointillés afin de mettre les sujets au tirage au sort.

SESSION 2008	LISTE DES COCKTAILS
Examen : MENTION COMPLÉMENTAIRE Spécialité : EMPLOYÉ BARMAN	Durée : 30 minutes
Épreuve : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE ATELIER B : Réalisations techniques	Page 1 / 3

6	BRANDY EGG NOG	GIBSON	TEQUILA SUNRISE
---	----------------	--------	-----------------

✂ (*) -----

7	SIDE CAR	BANANA BLISS	PLANTER'S PUNCH
---	----------	--------------	-----------------

✂ (*) -----

8	JACK ROSE	DUBONNET COCKTAIL	HARVEY WALLBANGER
---	-----------	-------------------	-------------------

✂ (*) -----

9	DAIQUIRI	MANHATTAN	BLOODY MARY
---	----------	-----------	-------------

✂ (*) -----

10	BRONX	ROB ROY	MACCA
----	-------	---------	-------

✂ (*) -----

11	WHITE LADY	BANANA BLISS	BLACK RUSSIAN
----	------------	--------------	---------------

✂ (*) -----

12	BALALAÏKA	GIBSON	GARIBALDI
----	-----------	--------	-----------

✂ (*) -----

(*) Découper sur les pointillés afin de mettre les sujets au tirage au sort.

SESSION 2008	LISTE DES COCKTAILS
Examen : MENTION COMPLÉMENTAIRE	Durée : 30 minutes
Spécialité : EMPLOYÉ BARMAN	
Épreuve : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Page 2 / 3
ATELIER B : Réalisations techniques	

13	PORTO FLIP	VODKATINI	TOM COLLINS
-----------	-------------------	------------------	--------------------

✂ (*) -----

14	STINGER	DRY MARTINI	TAMPICO
-----------	----------------	--------------------	----------------

✂ (*) -----

15	PARADISE	ROSE	MOJITO
-----------	-----------------	-------------	---------------

✂ (*) -----

16	COGNAC SOUR	TEQUINI	BARBOTTAGE
-----------	--------------------	----------------	-------------------

✂ (*) -----

17	MARGARITA	DRY MARTINI	SALTY DOG
-----------	------------------	--------------------	------------------

✂ (*) -----

18	SIDE CAR	GIMLET	NEGRONI
-----------	-----------------	---------------	----------------

✂ (*) -----

19	BACARDI	ROSE	MINT JULEP
-----------	----------------	-------------	-------------------

✂ (*) -----

20	BLUE LAGOON	DUBONNET COCKTAIL	COGNAC OLD FASHIONED
-----------	--------------------	--------------------------	-----------------------------

✂ (*) -----

SESSION 2008	LISTE DES COCKTAILS
Examen : MENTION COMPLÉMENTAIRE	Durée : 30 minutes
Spécialité : EMPLOYÉ BARMAN	
Epreuve : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Page 3 / 3
ATELIER B : Réalisations techniques	