

# 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.

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

<b>6</b>	<b>BRANDY EGG NOG</b>	<b>GIBSON</b>	<b>TEQUILA SUNRISE</b>
----------	-----------------------	---------------	------------------------

✂ (\*) -----

<b>7</b>	<b>SIDE CAR</b>	<b>BANANA BLISS</b>	<b>PLANTER'S PUNCH</b>
----------	-----------------	---------------------	------------------------

✂ (\*) -----

<b>8</b>	<b>JACK ROSE</b>	<b>DUBONNET COCKTAIL</b>	<b>HARVEY WALLBANGER</b>
----------	------------------	--------------------------	--------------------------

✂ (\*) -----

<b>9</b>	<b>DAIQUIRI</b>	<b>MANHATTAN</b>	<b>BLOODY MARY</b>
----------	-----------------	------------------	--------------------

✂ (\*) -----

<b>10</b>	<b>BRONX</b>	<b>ROB ROY</b>	<b>MACCA</b>
-----------	--------------	----------------	--------------

✂ (\*) -----

<b>11</b>	<b>WHITE LADY</b>	<b>BANANA BLISS</b>	<b>BLACK RUSSIAN</b>
-----------	-------------------	---------------------	----------------------

✂ (\*) -----

<b>12</b>	<b>BALALAÏKA</b>	<b>GIBSON</b>	<b>GARIBALDI</b>
-----------	------------------	---------------	------------------

✂ (\*) -----

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

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

<b>13</b>	<b>PORTO FLIP</b>	<b>VODKATINI</b>	<b>TOM COLLINS</b>
-----------	-------------------	------------------	--------------------

✂ (\*) -----

<b>14</b>	<b>STINGER</b>	<b>DRY MARTINI</b>	<b>TAMPICO</b>
-----------	----------------	--------------------	----------------

✂ (\*) -----

<b>15</b>	<b>PARADISE</b>	<b>ROSE</b>	<b>MOJITO</b>
-----------	-----------------	-------------	---------------

✂ (\*) -----

<b>16</b>	<b>COGNAC SOUR</b>	<b>TEQUINI</b>	<b>BARBOTTAGE</b>
-----------	--------------------	----------------	-------------------

✂ (\*) -----

<b>17</b>	<b>MARGARITA</b>	<b>DRY MARTINI</b>	<b>SALTY DOG</b>
-----------	------------------	--------------------	------------------

✂ (\*) -----

<b>18</b>	<b>SIDE CAR</b>	<b>GIMLET</b>	<b>NEGRONI</b>
-----------	-----------------	---------------	----------------

✂ (\*) -----

<b>19</b>	<b>BACARDI</b>	<b>ROSE</b>	<b>MINT JULEP</b>
-----------	----------------	-------------	-------------------

✂ (\*) -----

<b>20</b>	<b>BLUE LAGOON</b>	<b>DUBONNET COCKTAIL</b>	<b>COGNAC OLD FASHIONED</b>
-----------	--------------------	--------------------------	-----------------------------

✂ (\*) -----

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