

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## EMPLOYÉ BARMAN

### ATELIER B : RÉALISATIONS TECHNIQUES

#### ÉVALUATION PAR ÉPREUVE PONCTUELLE

En situation réelle ou simulée, en tenue professionnelle adaptée, le candidat confectionne trois cocktails classiques, chacun pour deux personnes :

- une réalisation au shaker,
- une réalisation au verre à mélange,
- une réalisation au verre.

Le candidat tirera au sort un sujet dans la liste de cocktails retenus (Annexe I).

Le jury composé d'un professionnel et d'un professeur de la spécialité aura à sa disposition un guide pour l'évaluation (Annexe II)

**La dégustation est effectuée par un jury différent de celui qui a évalué les réalisations techniques.**

<b>SESSION 2008</b>	<b>INSTRUCTIONS JURY</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 1/1</b>

## ANNEXE II

### ATELIER B : RÉALISATIONS TECHNIQUES

#### LISTE DES COCKTAILS RETENUS

#### GUIDE POUR L'ÉVALUATION

<b>ALEXANDER</b>		SHAKER	SHORT DRINK	9 CL.
<b>1</b>	cuillère à café de crème fraîche			
<b>3/10</b>	crème de cacao brun			
<b>7/10</b>	cognac			
Frapper et servir dans un double verre a cocktail.				
<b>DÉCOR :</b>				

<b>AMERICANO</b>		DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
<b>7/10</b>	bitter campari			
<b>3/10</b>	vermouth rouge			
	compléter de soda			
Dans un tumbler rempli de glace, remuer.				
<b>DÉCOR :</b> ½ tranche d'orange et de citron				

<b>BACARDI</b>		SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
<b>1/10</b>	sirop de grenadine			
<b>3/10</b>	jus de citron			
<b>6/10</b>	ron bacardi			
Frapper et servir dans un verre a cocktail.				
<b>DÉCOR :</b>				

<b>BALALAÏKA ou TROÏKA</b>		SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
<b>3/10</b>	jus de citron			
<b>3/10</b>	cointreau			
<b>4/10</b>	vodka			
Frapper et servir dans un verre à cocktail.				
<b>DÉCOR :</b>				

<b>BANANA BLISS</b>		VERRE À MÉLANGE	SHORT DRINK	7 CL.
<b>5/10</b>	cognac			
<b>5/10</b>	crème de banane			
Remuer et servir dans verre à cocktail.				
<b>DÉCOR :</b>				

<b>BARBOTTAGE</b>		SHAKER	LONG DRINK	12 CL.
<b>1/10</b>	sirop de grenadine			
<b>3/10</b>	jus de citron			
<b>6/10</b>	jus d'orange			
Frapper et servir dans une flûte à champagne, compléter de champagne, remuer.				
<b>DÉCOR :</b>				

<b>SESSION 2008</b>	<b>GUIDE POUR L'ÉVALUATION</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 / 7</b>

<b>BLACK RUSSIAN</b>	DIRECT AU VERRE	SHORT DRINK	7 CL.
<b>3/10</b>	liqueur de café		
<b>7/10</b>	vodka		
Dans un old fashioned rempli de glace, remuer.			
<b>DÉCOR :</b>			

<b>BLUE LAGOON</b>	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
<b>1/10</b>	curaçao bleu		
<b>3/10</b>	jus de citron		
<b>6/10</b>	vodka		
Frapper et servir dans un verre a cocktail.			
<b>DÉCOR :</b>			

<b>BLOODY MARY</b>	DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
	sel de céleri, tabasco, sauce anglaise		
<b>1/10</b>	jus de citron		
<b>3/10</b>	vodka		
<b>6/10</b>	jus de tomate		
Dans un tumbler rempli de glace, remuer.			
<b>DÉCOR :</b>			

<b>BRANDY EGG NOGG</b>	SHAKER	LONG DRINK	12 CL.
<b>1</b>	cuillère à café de sucre en poudre		
<b>1</b>	jaune d'œuf		
<b>1</b>	mesure de cognac		
Frapper et servir dans un tumbler, compléter de lait froid, remuer puis muscader.			
<b>DÉCOR :</b> noix de muscade râpée			

<b>BOURBON OLD FASHIONED</b>	DIRECT	SHORT DRINK	7 CL.
<b>¼</b>	morceau de sucre imbibé d'angostura bitter		
<b>1 cl</b>	soda		
<b>4 cl</b>	bourbon		
Dans un verre " old fashioned " rempli de glace.			
<b>DÉCOR :</b> ½ tranche orange, cerise eau de vie, zeste de citron			

<b>BRONX</b>	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
<b>1/10</b>	jus d'orange		
<b>2/10</b>	vermouth dry		
<b>2/10</b>	vermouth rouge		
<b>5/10</b>	gin		
Frapper et servir dans un verre à cocktail.			
<b>DÉCOR :</b>			

<b>SESSION 2008</b>	<b>GUIDE POUR L'ÉVALUATION</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 2 / 7</b>

<b>CHAMPAGNE COCKTAIL</b>	DIRECT	LONG DRINK	12 CL.
¼	morceau de sucre imbibé d'angostura bitter		
1 cl.	cognac		
	compléter de champagne		
Servir dans une flûte à champagne.			
<b>DÉCOR :</b> 1 zeste d'orange			

<b>COGNAC OLD FASHIONED</b>	DIRECT	SHORT DRINK	7 CL.
¼	morceau de sucre imbibé d'angostura bitter		
1 cl	soda		
4 cl	cognac		
Dans un verre " old fashioned " rempli de glace.			
<b>DÉCOR :</b> ½ tranche orange, cerise eau de vie, zeste de citron			

<b>COGNAC SOUR</b>	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
1	cuillère à café de sucre en poudre		
3/10	jus de citron		
7/10	cognac		
Frapper et servir dans un verre à cocktail.			
<b>DÉCOR :</b> cerises à l'eau de vie (facultatif)			

<b>DAIQUIRI</b>	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
1/10	sirop de sucre de canne		
3/10	jus de citron		
6/10	rhum blanc		
Frapper et servir dans un verre à cocktail.			
<b>DÉCOR :</b>			

<b>DRY MARTINI</b>	VERRE À MÉLANGE	SHORT DRINK	7 CL.
2/10	vermouth dry		
8/10	gin		
Remuer et verser dans un verre à cocktail.			
<b>DÉCOR :</b> zeste de citron ou olive verte			

<b>DUBONNET COCKTAIL</b>	VERRE À MÉLANGE	SHORT DRINK	7 CL.
5/10	Dubonnet		
5/10	gin		
Remuer et verser dans un verre à cocktail.			
<b>DÉCOR :</b>			

<b>GARIBALDI</b>	DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
3/10	campari		
7/10	jus d'orange		
Dans un tumbler rempli de glace, remuer.			
<b>DÉCOR :</b> ½ tranche d'orange			

<b>SESSION 2008</b>	<b>GUIDE POUR L'ÉVALUATION</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 3 / 7</b>

<b>GIBSON</b>	VERRE À MÉLANGE	SHORT DRINK	7 CL.
<b>2/10</b>	vermouth dry		
<b>8/10</b>	gin		
Remuer et verser dans un verre à cocktail.			
<b>DÉCOR :</b> 1 ou 2 petits oignons au vinaigre			

<b>GIMLET</b>	VERRE À MÉLANGE	SHORT DRINK	7 CL.
<b>3/10</b>	lime juice cordial		
<b>7/10</b>	gin		
Remuer et verser dans un verre à cocktail.			
<b>DÉCOR :</b>			

<b>GIN FIZZ</b>	SHAKER	LONG DRINK	12 CL.
<b>1</b>	cuillère à café de sucre en poudre		
<b>1</b>	le jus d'un citron		
<b>1</b>	mesure de gin		
Frapper et servir dans un tumbler, compléter de soda, remuer.			
<b>DÉCOR :</b>			

<b>HARVEY WALLBANGER</b>	DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
<b>6/10</b>	jus d'orange		
<b>4/10</b>	vodka		
<b>1 trait</b>	Galliano		
Dans un tumbler rempli de glace, remuer, finir avec le trait de Galliano.			
<b>DÉCOR :</b> (facultatif) zeste de citron			

<b>JACK ROSE</b>	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
<b>1/10</b>	grenadine		
<b>3/10</b>	jus de citron		
<b>6/10</b>	calvados		
Frapper et servir dans un verre à cocktail.			
<b>DÉCOR :</b>			

<b>MACCA</b>	DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
<b>1/10</b>	crème de cassis		
<b>3/10</b>	vermouth dry		
<b>3/10</b>	vermouth rouge		
<b>3/10</b>	gin		
Dans un tumbler rempli de glace, compléter de soda, remuer.			
<b>DÉCOR :</b> zeste de citron			

<b>MANHATTAN</b>	VERRE À MÉLANGE	SHORT DRINK	7 CL.
	quelques gouttes d'angostura bitter		
<b>3/10</b>	vermouth italien		
<b>7/10</b>	rye whiskey		
Remuer et verser dans un verre à cocktail.			
<b>DÉCOR :</b> cerise à l'eau de vie			

<b>SESSION 2008</b>	<b>GUIDE POUR L'ÉVALUATION</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 4 / 7</b>

<b>MARGARITA</b>		SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
<b>1/10</b>	jus de citron			
<b>3/10</b>	cointreau			
<b>6/10</b>	téquila			
Frapper et servir dans un verre à cocktail givré au sel fin.				
<b>DÉCOR :</b>				

<b>MINT JULEP</b>		DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
<b>1</b>	cuillère à café de sucre en poudre			
	feuilles de menthe fraîche			
<b>2</b>	mesure de Bourbon			
Écraser menthe + sucre. Remplir glace pilée, ajouter le bourbon, remuer.				
<b>DÉCOR :</b> menthe fraîche, cerises à l'eau de vie				

<b>MOJITO</b>		DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
<b>1</b>	cuillère à café de sucre en poudre			
	feuilles de menthe fraîche			
<b>1</b>	jus de citron vert			
<b>1</b>	mesure de ron cubain			
<b>trait</b>	angostura bitter			
<b>5 cl</b>	soda			
Écraser menthe + sucre, remplir de glace, verser les ingrédients, remuer.				
<b>DÉCOR :</b> tranche de citron vert, menthe fraîche				

<b>NEGRONI</b>		DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
<b>3/10</b>	vermouth italien			
<b>3/10</b>	bitter campari			
<b>4/10</b>	gin			
Dans un tumbler rempli de glace, remuer.				
<b>DÉCOR :</b> ½ tranche d'orange				

<b>PARADISE</b>		SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
<b>1/10</b>	jus d'orange			
<b>3/10</b>	apricot brandy			
<b>6/10</b>	gin			
Frapper et servir dans un verre à cocktail.				
<b>DÉCOR :</b>				

<b>PINA COLADA</b>		SHAKER ou BLENDER	LONG DRINK	12 CL.
<b>2/10</b>	crème de coco			
<b>3/10</b>	rhum blanc			
<b>5/10</b>	jus ananas			
Frapper ou mixer et verser dans un tumbler rempli de glace.				
<b>DÉCOR :</b> quartier d'ananas, cerises eau de vie				

<b>SESSION 2008</b>	<b>GUIDE POUR L'ÉVALUATION</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 5 / 7</b>

<b>PLANTER'S PUNCH</b>		DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
3/10	jus d'orange			
3/10	jus d'ananas			
4/10	rhum blanc			
	1 trait de rhum ambré			
Verser dans un tumbler rempli de glace, remuer, finir avec le trait de rhum ambré.				
<b>DÉCOR</b> : un quartier d'ananas, deux cerise à l'eau-de-vie				

<b>PORTO FLIP</b>		SHAKER	SHORT DRINK	9 CL.
1	cuillère à café de sucre en poudre			
1	jaune d'œuf			
2	traits de Cognac			
1	mesure de Porto rouge			
Frapper et servir dans un (double) verre à cocktail, muscader.				
<b>DÉCOR</b> : noix de muscade râpée				

<b>ROSE</b>		VERRE À MÉLANGE	SHORT DRINK	7 CL.
6/10	vermouth Dry			
2/10	cherry-brand			
2/10	kirsch			
Remuer et servir dans un verre à cocktail.				
<b>DÉCOR</b> : cerise à l'eau de vie				

<b>ROB ROY</b>		VERRE À MÉLANGE	SHORT DRINK	7 CL.
	Quelques gouttes d'angostura bitter			
2/10	vermouth italien			
8/10	scotch whisky			
Remuer et servir dans un verre à cocktail.				
<b>DÉCOR</b> : cerises à l'eau de vie				

<b>SALTY DOG</b>		DIRECT	LONG DRINK	12 CL.
3/10	vodka			
7/10	Jus de pamplemousse			
Verser dans un tumbler rempli de glace et givré au sel fin, remuer.				
<b>DÉCOR</b> :				

<b>SIDE-CAR</b>		SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
1/10	jus de citron			
3/10	cointreau			
6/10	cognac			
Frapper et servir dans un verre à cocktail.				
<b>DÉCOR</b> :				

<b>STINGER</b>		SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
3/10	crème de menthe blanche			
7/10	cognac			
Frapper et servir dans un verre à cocktail.				
<b>DÉCOR</b> :				

<b>SESSION 2008</b>	<b>GUIDE POUR L'ÉVALUATION</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 6 / 7</b>

<b>TAMPICO</b>	DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
<b>3/10</b>	jus de citron		
<b>4/10</b>	campari		
<b>3/10</b>	cointreau		
Verser dans un tumbler rempli de glace, compléter au tonic, remuer.			
<b>DÉCOR :</b>			

<b>TEQUILA SUNRISE</b>	DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
<b>7/10</b>	jus d'orange		
<b>3/10</b>	téquila		
<b>1 trait</b>	grenadine		
Dans un tumbler rempli de glace, remuer et terminer par le trait de grenadine.			
<b>DÉCOR :</b>			

<b>TEQUINI</b>	VERRE À MÉLANGE	SHORT DRINK	7 CL.
<b>2/10</b>	vermouth Dry		
<b>8/10</b>	téquila		
Remuer et verser dans un verre à cocktail.			
<b>DÉCOR :</b> zeste de citron ou olive verte			

<b>TOM COLLINS</b>	DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
<b>1</b>	cuillère à café de sucre en poudre		
<b>1</b>	le jus d'un citron		
<b>1</b>	mesure de gin		
Dans un tumbler rempli de glace, compléter de soda, remuer			
<b>DÉCOR :</b> tranche de citron, cerise à l'eau de vie			

<b>VODKATINI</b>	VERRE À MÉLANGE	SHORT DRINK	7 CL.
<b>2/10</b>	vermouth Dry		
<b>8/10</b>	vodka		
Remuer et verser dans un verre à cocktail.			
<b>DÉCOR :</b> zeste de citron			

<b>WHISKY SOUR</b>	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
<b>1</b>	cuillère à café de sucre en poudre		
<b>3/10</b>	jus de citron		
<b>7/10</b>	scotch whisky		
Frapper et servir dans un verre à cocktail.			
<b>DÉCOR :</b> cerises à l'eau de vie (facultatif)			

<b>WHITE LADY</b>	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
<b>1/10</b>	jus de citron		
<b>3/10</b>	cointreau		
<b>6/10</b>	gin		
Frapper et servir dans un verre à cocktail.			
<b>DÉCOR :</b>			

<b>SESSION 2008</b>	<b>GUIDE POUR L'ÉVALUATION</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 7 / 7</b>