SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

E1U1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE - ÉPREUVE PONCTUELLE

ANNEXE 3 : FICHES TECHNIQUES À REMETTRE AUX CANDIDATS

✂ (*) ----------

ALEXANDER	SHAKER	SHORT DRINK	9 CL.
1	Cuillère à café de crème fraîche.		
3/10	Crème de cacao brun.		
7/10	Cognac.		
Frapper et servir dans un double verre à cocktail.			
DÉCOR :			

✂ (*) ----------

AMÉRICANO	DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
7/10	Bitter Campari.		
3/10	Vermouth rouge.		
	Compléter de soda.		
Dans un tumbler rempli de glace ; remuer.			
DÉCOR : ½ tranche d'orange et de citron.			

✂ (*) ----------

BACARDI	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
1/10	Sirop de grenadine.		
3/10	Jus de citron.		
6/10	Ron Bacardi.		
Frapper et servir dans un verre à cocktail.			
DÉCOR :			

✂ (*) ----------

BALALAÏKA ou TROÏKA	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
3/10	Jus de citron.		
3/10	Cointreau.		
4/10	Vodka.		
Frapper et servir dans un verre à cocktail.			
DÉCOR :			

✂ (*) ----------

(*) Découper sur les pointillés afin de fournir aux candidats la fiche technique du 3ème cocktail à réaliser choisi par les membres du jury.

Base nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

BARBOTTAGE	SHAKER	LONG DRINK	12 CL.
1/10	Sirop de grenadine.		
3/10	Jus de citron.		
6/10	Jus d'orange.		
Frapper et servir dans une flûte à champagne ; compléter de champagne ; remuer.			
DÉCOR :			

✂ (*) ----------

BLUE LAGOON	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
1/10	Curaçao bleu.		
3/10	Jus de citron.		
6/10	Vodka		
ou			
1/10	Jus de citron.		
3/10	Curaçao bleu.		
6/10	Vodka.		
Frapper et servir dans un verre à cocktail.			
DÉCOR :			

✂ (*) ----------

BRONX	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
1/10	Jus d'orange.		
2/10	Vermouth dry.		
2/10	Vermouth rouge.		
5/10	Gin.		
Frapper et servir dans un verre à cocktail.			
DÉCOR :			

✂ (*) ----------

COGNAC OLD FASHIONED	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.			
DÉCOR : ½ tranche orange, cerise à l'eau-de-vie, zeste de citron.			

✂ (*) ----------

COSMOPOLITAN	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
1/10	Jus de citron vert.		
2/10	Jus d'airelle.		
3/10	Triple sec.		
4/10	Vodka.		
Frapper et servir dans un verre à cocktail.			
DÉCOR : Zeste de citron.			

✂ (*) ----------

(*) Découper sur les pointillés afin de fournir aux candidats la fiche technique du 3ème cocktail à réaliser choisi par les membres du jury.

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

DAIQUIRI	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.			
DÉCOR :			

✂ (*) ----------

DRY MARTINI	VERRE À MÉLANGE	SHORT DRINK	7 CL.
2/10	Vermouth dry.		
8/10	Gin.		
Remuer et verser dans un verre à cocktail.			
DÉCOR : Zeste de citron ou olive verte.			

✂ (*) ----------

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

✂ (*) ----------

GIN FIZZ	SHAKER	LONG DRINK	12 CL.
1	Cuillère à café de sucre en poudre.		
1	Le jus d'un citron.		
1	Mesure de gin.		
Frapper et servir dans un tumbler ; compléter de soda ; remuer.			
DÉCOR :			

✂ (*) ----------

GRASSHOPPER	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
1	Cuillère à café de crème fraîche.		
7/10	Crème de menthe verte.		
3/10	Crème de cacao blanc.		
Frapper et servir dans un double verre à cocktail.			
DÉCOR :			

✂ (*) ----------

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.			
DÉCOR :			

✂ (*) ----------

(*) Découper sur les pointillés afin de fournir aux candidats la fiche technique du 3ème cocktail à réaliser choisi par les membres du jury.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

MANHATTAN	VERRE À MÉLANGE	SHORT DRINK	7 CL.
	Quelques gouttes d'Angostura bitter.		
3/10	Vermouth italien.		
7/10	Rye whiskey.		
Remuer et verser dans un verre à cocktail.			
DÉCOR : Cerise à l'eau-de-vie.			

✂ (*) ----------

MARGARITA	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
1/10	Jus de citron.		
3/10	Cointreau.		
6/10	Téquila.		
Frapper et servir dans un verre à cocktail givré au sel fin.			
DÉCOR :			

✂ (*) ----------

MINT JULEP	DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
1	Cuillère à café de sucre en poudre.		
	Feuilles de menthe fraîche.		
2	Mesure de Bourbon.		
Écraser menthe + sucre ; remplir glace pilée ; ajouter le bourbon, remuer.			
DÉCOR : Menthe fraîche, cerises à l'eau-de-vie.			

✂ (*) ----------

MOJITO	DIRECT AU VERRE	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.		
Trait	Angostura bitter.		
5 cl	Soda.		
Écraser menthe + sucre ; remplir de glace ; verser les ingrédients ; remuer.			
DÉCOR : Tranche de citron vert, menthe fraîche.			

✂ (*) ----------

NEGRONI	DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
3/10	Vermouth italien.		
3/10	Bitter Campari.		
4/10	Gin.		
Dans un tumbler rempli de glace ; remuer.			
DÉCOR : ½ tranche d'orange.			

✂ (*) ----------

(*) Découper sur les pointillés afin de fournir aux candidats la fiche technique du 3ème cocktail à réaliser choisi par les membres du jury.

Base nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

PARADISE	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
1/10	Jus d'orange.		
3/10	Apricot brandy.		
6/10	Gin.		
Frapper et servir dans un verre à cocktail.			
DÉCOR :			

✂ (*) ----------

PINA COLADA	SHAKER ou BLENDER	LONG DRINK	12 CL.
2/10	Crème de coco.		
3/10	Rhum blanc.		
5/10	Jus ananas.		
Frapper ou mixer et verser dans un tumbler rempli de glace.			
DÉCOR : Quartier d'ananas, cerises à l'eau-de-vie.			

✂ (*) ----------

PLANTER'S PUNCH	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.			
DÉCOR : Quartier d'ananas, deux cerises à l'eau-de-vie.			

✂ (*) ----------

PORTO FLIP	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.			
DÉCOR : Noix de muscade râpée.			

✂ (*) ----------

RED LION	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
2/10	Jus de citron.		
2/10	Jus d'orange.		
3/10	Grand Marnier.		
3/10	Gin.		
Remuer et servir dans un verre à cocktail.			
DÉCOR :			

✂ (*) ----------

(*) Découper sur les pointillés afin de fournir aux candidats la fiche technique du 3ème cocktail à réaliser choisi par les membres du jury.

Base nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau CÉRÉS

ROSE	VERRE À MÉLANGE	SHORT DRINK	7 CL.
6/10	Vermouth Dry.		
2/10	Cherry brandy.		
2/10	Kirsch.		
Remuer et servir dans un verre à cocktail.			
DÉCOR : Cerise à l'eau-de-vie.			

✂ (*) ----------

ROB ROY	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.			
DÉCOR : Cerises à l'eau-de-vie.			

✂ (*) ----------

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.			
DÉCOR :			

✂ (*) ----------

TAMPICO	DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
3/10	Jus de citron.		
4/10	Campari.		
3/10	Cointreau.		
Verser dans un tumbler rempli de glace ; compléter au tonic ; remuer.			
DÉCOR :			

✂ (*) ----------

TEQUILA SUNRISE	DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
7/10	Jus d'orange.		
3/10	Téquila.		
1 trait	Grenadine.		
Dans un tumbler rempli de glace ; remuer et terminer par le trait de grenadine.			
DÉCOR :			

✂ (*) ----------

(*) Découper sur les pointillés afin de fournir aux candidats la fiche technique du 3ème cocktail à réaliser choisi par les membres du jury.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

TOM COLLINS	DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
1	Cuillère à café de sucre en poudre.		
1	Le jus d'un citron.		
1	Mesure de gin.		
Dans un tumbler rempli de glace ; compléter de soda ; remuer.			
DÉCOR : Tranche de citron, cerise à l'eau-de-vie			

✂ (*) ----------

WHISKY 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).			

✂ (*) ----------

WHITE LADY	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
1/10	Jus de citron.		
3/10	Cointreau.		
6/10	Gin		
Frapper et servir dans un verre à cocktail.			
DÉCOR :			

✂ (*) ----------

(*) Découper sur les pointillés afin de fournir aux candidats la fiche technique du 3ème cocktail à réaliser choisi par les membres du jury.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN