

Ce document a été numérisé par le <u>CRDP de Lille</u> 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

مره	(*)
×	١,

ALEXAND	ER	SHAKER	SHORT DRINK	9 CL.
1	Cuillère à c	afé de crème fraîc	che.	35)
3/10	Crème de c	acao brun.		<del>\</del> \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\
7/10	Cognac.			<del>(0)</del>
Frapper e	t servir dans ι	ın double verre à	cocktail.	
DÉCOR:				

}< (\*)

AMÉRICA	NO	DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
7/10	Bitter Ca	mpari.		
3/10	Vermout	h rouge.	(9)	
	Complét	er de soda.	.50	
Dans un t	umbler rem	pli de glace ; remuer.		
		l'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:	0.00	
9 ~ /*\		

3< (\*)

BALALAÏI	(A ou TROÏKA	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
3/10	Jus de citron.			
3/10	Cointreau.			
4/10	Vodka.			
Frapper et	servir dans un veri	re à cocktail.		
DÉCOR:		4.44		

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	Fiches techniques	
Épreuve : E1U1 - Pratique professionnelle	Session 2011	Page 1/7
	Durée : 1 heure	heure

BARBOTTAGE		SHAKER	LONG DRINK	12 CL.
1/10	Sirop de grena	adine.		
3/10	Jus de citron.			
6/10	Jus d'orange.			
Frapper e	t servir dans une	flûte à champagi	ne ; compléter de cham	pagne : remuer.
DÉCOR:				
>< (*)	ر هم سمر سمر عمد نصد نصد حدد بعن بعن بعن ابعث است ادب بعث ابعث ابعث المد وعد ابعث بعد ابعث بعد ابعث بعد ا	nt and 2nd and one and one one one one one one one are not are and and and and and and and and and one one one	. The cold pass are pass and pass are pass and pass and pass and pass and pass are pass are pass and pass are pass are pass are pass and pass are p	

BLUE LAG	GOON	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
1/10	Curação bl	eu.		25
3/10	Jus de citro	on.		80
6/10	Vodka			(0)
	ou			
1/10	Jus de citro	on.		7/ /
3/10	Curação blo	eu.	0	
6/10	Vodka.			
Frapper et	t servir dans ι	ın verre à cocktail		
DÉCOR:				
>< (*)	. Day they got yet you got that was not yet got set our make that have they got a	من جس منا منه عند عند عند عند اسد اسد اسد است است الله الله الله عند عند الدو عند عند عند عند عند عند عند عند		

BRONX		SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
1/10	Jus d'oran	ge.		
2/10	Vermouth of	dry.	18, 18	
2/10	Vermouth r		0,00	
5/10	Gin.		0, 5	
Frapper et	servir dans ı	ın verre à cocktai	i. cV	
DÉCOR:		40		
0 4 (44)		1()	1	

COGNAC	OLD FASHIONED DIRECT	SHORT DRINK	7 CL.
1/4	Morceau de sucre imbibé d'Angos	tura bitter.	
1 cl	Soda.		
4 cl	Cognac.		
Dans un v	erre « old fashioned » rempli de glac	·e.	
DÉCOR:	½ tranche orange, cerise à l'eau-de-v	ie, zeste de citron.	

COSMOPOL	LITAN	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
1/10	Jus de citr	on vert.		
2/10	Jus d'airel	e.		
3/10	Triple sec.			
4/10	Vodka.			
Frapper et s	ervir dans	un verre à cocktail		
DÉCOR : Ze	ste de citro	n.		
0 # /4->				

(\*) Découper sur les pointillés afin de fournir aux candidats la fiche technique du  $3^{\rm eme}$  cocktail à réaliser choisi par les membres du jury.

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	Fiches techniques	
Épreuve : E1U1 - Pratique professionnelle	Session 2011	Page 2/7
	Durée : 1 heure	heure

DAIQUIRI		SHAKER	SHORT	DRINK	7 CL.
1/10	Sirop de su	cre de canne.			
3/10	Jus de citro				
	Rhum blanc				
	servir dans u	<u>n verre à cocktail</u>	*		
<u>DÉCOR :</u>	MANUAL				HARRAY
		na mar han bar yee hee hee hee had han and han day and hee said hee hee hee hee hee hee hee hee hee he		and have have have mad then then then the the have have have have have have have ha	
DRY MART	INI VERR	E À MÉLANGE	SHORT D	RINK	7 CL.
2/10	Vermouth dr				5
8/10	Gin.				803
		n verre à cocktai	I		ζΟ'
<u>DÉCOR : Ze</u>	este de citron	ou olive verte.			. 0
3< (*)	is not not not and	? That had been past past been had here had been past had have been had had had not been the dear had had had had	and the first had been the set the set the set the set and the set	of and and less have been been and and and and and and and and and an	
DUBONNET	COCKTAIL	VERRE À MI	ÉLANGE	SHORT DE	RINK 7 CL.
	Dubonnet.				
5/10	Gin.			7/10	
Remuer et v	erser dans u	n verre à cocktai		(0)	
DÉCOR:				.0	
(*)	was two and	MI M		r hard have done done, how done done done have your your your your your your your	Mar war war was mad their sour their sand year dark berg mad berg bard bard bard bard bard bard bard bard
GIN FIZZ	ortus Algado	SHAKER	LONG	DRINK	12 CL.
		fé de sucre en po			I day O has s
	Le jus d'un c		5 6		
	Mesure de gi				
Frapper et s	ervir dans un	tumbler ; compl	éter de soda	a ; remuer.	
DÉCOR:		10, 9	)		
>< (*)	T , 145	SHAKER	ne day day day day day not may not		and first lead and lead lead lead lead lead lead lead lea
GRASSHOP	PER	SHAKER	SHORT	DRINK	7 CL.
		é de crème fraîcl		May 4 4 8 8 11 11 11 11	E 100 Sout A
	Crème de me		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
	Crème de ca			<del>1/40.7 W</del>	
rapper et s	ervir dans un	double verre à c	ocktail.		
DÉCOR :	0.				
< (*)	7	or hand your plant plant plant door dook dook dook dook dook dook dook	to dots dots dots about work twee taken states about taken t	many justs have your your how your good have some and some and want you good wa	M had had had had had had had not you you and you
IACK ROSE		SHAKER	SHORT	DRINK	7 CL.
	Grenadine.	OI //IVLIV	OHORI	DIMINA	, OL.,
	Jus de citron	7			
	Calvados.				
		verre à cocktail.			
ÉCOR:	<del></del>				
	. Sink firm, brid sink sink sink sink sink sink sink sink			ret and are one yet me dat my total place to a lock and	There had being your sense you good good their best back bein some how has been took book bad be
` '		illés afin de four			

(\*) Découper sur les pointillés afin de fournir aux candidats la fiche technique du  $3^{\rm eme}$  cocktail à réaliser choisi par les membres du jury.

Fiches tecl	imques
Session 2011	Page 3/7
Durée : 1 heure	
- 65	Session 2011

MANHAT'	TAN VERRE À MÉLANGE	SHORT DRINK	7 CL.
	Quelques gouttes d'Angostur	a bitter.	/ VL.
3/10	Vermouth italien.		
7/10	Rye whiskey.		
	t verser dans un verre à cocktail		
DÉCOR :	Cerise à l'eau-de-vie.		
× (*)			100 Miles and 100 and
MARGARI	TA SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
1/10	Jus de citron.		
	Cointreau.		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
6/10	Téquila.		(0)
	servir dans un verre à cocktail (	givré au sel fin.	
DÉCOR :			
>< (*)		the last and the l	
	P DIRECT AU VERRE		12 CL.
1	Cuillère à café de sucre en po	udre	12 VL.
	Feuilles de menthe fraîche.	0	
2	Mesure de Bourbon.	(0)	
_viabul III	enthe + sucre ; remplir glace pild	ée : aiouter le bourbon	ı. remuer.
DÉCOR : N	enthe + sucre ; remplir glace pild flenthe fraîche, cerises à l'eau-de	<u>ée ; ajouter le bourbor</u> e-vie.	ı, remuer.
DÉCOR : N	entne + sucre ; remplir glace pile flenthe fraîche, cerises à l'eau-de	ée ; ajouter le bourbor e-vie.	ı, remuer.
<u>DÉCOR : N</u> >< (*)	lenthe fraîche, cerises à l'eau-de	e-vie.	
<u>DÉCOR : N</u> >< (*)	lenthe fraîche, cerises à l'eau-de	e-vie. LONG DRINK	1, remuer. 12 CL.
DÉCOR : 1\ < (*) MOJITO	DIRECT AU VERRE Cuillère à café de sucre en pou	e-vie. LONG DRINK	
DÉCOR : 1\ < (*) MOJITO	lenthe fraîche, cerises à l'eau-de	e-vie. LONG DRINK	
DÉCOR : N < (*) MOJITO 1	DIRECT AU VERRE  Cuillère à café de sucre en pou Feuilles de menthe fraîche.  Jus de citron vert.	e-vie. LONG DRINK	
DÉCOR : N	DIRECT AU VERRE  Cuillère à café de sucre en pou  Feuilles de menthe fraîche.  Jus de citron vert.  Mesure de ron cubain.	e-vie. LONG DRINK	
DÉCOR : N (*)   NOJITO  1  1  1  Trait 5 cl	DIRECT AU VERRE  Cuillère à café de sucre en pou Feuilles de menthe fraîche. Jus de citron vert. Mesure de ron cubain. Angostura bitter.	LONG DRINK	12 CL.
DÉCOR : N (*)   NOJITO  1  1  1  Trait 5 cl	DIRECT AU VERRE  Cuillère à café de sucre en pou Feuilles de menthe fraîche. Jus de citron vert. Mesure de ron cubain. Angostura bitter.	LONG DRINK	12 CL.
DÉCOR : N	DIRECT AU VERRE  Cuillère à café de sucre en pou Feuilles de menthe fraîche.  Jus de citron vert.  Mesure de ron cubain.  Angostura bitter.	LONG DRINK udre.	12 CL.
DÉCOR : N	DIRECT AU VERRE  Cuillère à café de sucre en pou Feuilles de menthe fraîche.  Jus de citron vert.  Mesure de ron cubain.  Angostura bitter.  Soda.  enthe + sucre ; remplir de glace ranche de citron vert, menthe fra	LONG DRINK udre.	12 CL.
DÉCOR : N (*)  MOJITO  1  1  1  Trait  5 cl  craser me  DÉCOR : T    (*)	DIRECT AU VERRE  Cuillère à café de sucre en pou Feuilles de menthe fraîche. Jus de citron vert. Mesure de ron cubain. Angostura bitter. Soda. enthe + sucre ; remplir de glace ranche de citron vert, menthe fra	LONG DRINK udre. verser les ingrédients	12 CL.
DÉCOR : N  C (*)  MOJITO  1  1  1  Trait  5 cl  Ecraser me	DIRECT AU VERRE  Cuillère à café de sucre en pou Feuilles de menthe fraîche. Jus de citron vert. Mesure de ron cubain. Angostura bitter. Soda. enthe + sucre ; remplir de glace ranche de citron vert, menthe fra	LONG DRINK udre.	12 CL.
DÉCOR : N    (*)	DIRECT AU VERRE  Cuillère à café de sucre en pou Feuilles de menthe fraîche.  Jus de citron vert.  Mesure de ron cubain.  Angostura bitter.  Soda.  enthe + sucre ; remplir de glace ; ranche de citron vert, menthe fra  DIRECT AU VERRE  Vermouth italien.	LONG DRINK udre. verser les ingrédients	12 CL.
DÉCOR : N  C (*)  MOJITO  1  1  1  Trait  5 cl  craser me  ECOR : T  C (*)  IEGRONI  3/10	DIRECT AU VERRE  Cuillère à café de sucre en pou Feuilles de menthe fraîche. Jus de citron vert. Mesure de ron cubain. Angostura bitter. Soda. enthe + sucre ; remplir de glace ranche de citron vert, menthe fra	LONG DRINK udre. verser les ingrédients	12 CL.
DÉCOR : N   (*)  MOJITO  1  1  1  Trait  5 cl  Craser me  DÉCOR : T  ( (*)  IEGRONI  3/10  3/10  4/10	DIRECT AU VERRE  Cuillère à café de sucre en pou Feuilles de menthe fraîche. Jus de citron vert. Mesure de ron cubain. Angostura bitter. Soda. enthe + sucre ; remplir de glace ; ranche de citron vert, menthe fra  DIRECT AU VERRE Vermouth italien. Bitter Campari.	LONG DRINK udre. verser les ingrédients	12 CL.

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	Fiches techniques
Épreuve : E1U1 - Pratique professionnelle	Session 2011 Page 4/7
	Durée : 1 heure

PARADISE	a e d	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
1/10	Jus d'orar	ge.		
3/10	Apricot bra	andy.		
6/10	Gin.			
Frapper et s	servir dans	un verre à cocktai	l.	
DÉCOR:				
3< (*)	e way mang mang pang plant plant juan juan pang pang dang atap dang dang dang dang			

12 CL.

<i>&gt;</i> < (^)		or just lief lief lief lief lief lief lief dat dat lief lief der mit	
PINA COLA	ADA	SHAKER ou BLENDER	LONG DRINK
2/10	Crèi	ne de coco.	

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.

X (\*)

PLANTER	'S PUNCH DIRECT AU VERRE	LONG DRINK	12 CL.
3/10	Jus d'orange.		
3/10	Jus d'ananas.	(9)	
4/10	Rhum blanc.		
1	Trait de rhum ambré.	. (2)	
Verser da	ns un tumbler rempli de glace ; remue	er; finir avec le trait d	e rhum ambré.
	Quartier d'ananas, deux cerises à l'ea		

3< (\*)

PORTO F	LIP	SHAKER ()	SHORT DRINK	9 CL.
1	Cuillère à c	afé de sucre en p	oudre.	
1	Jaune d'œu	ıf.	9	
2	Traits de C	ognaç.	<del></del>	
1	Mesure de	Porto rouge		
Frapper e	t servir dans ι	ın (double) verre à	cocktail ; muscader.	
	Noix de musc			
	611	1		

**><** (\*)

RED LION		SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
2/10	Jus de citi	on.		
2/10	Jus d'oran	ige.		
3/10	<b>Grand Mar</b>	nier.		
3/10	Gin.			
Remuer et s	ervir dans	un verre à cocktai	l	
DÉCOR:				
				***

**><** (\*)

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	Fiches tec	hniques
Épreuve : E1U1 - Pratique professionnelle	Session 2011	Page 5/7
Epicave : ETOT - Fraudae professionnelle	Session 2011 Page Durée : 1 heure	heure

ROSE	VERRE À MÉLANGE	SHORT DRINK	7 CL.
6/10	Vermouth Dry.		
2/10	Cherry brandy.		,
2/10	Kirsch.		
	servir dans un verre à cockt	ail.	
DÉCOR : C	erise à l'eau-de-vie.		
>< (*)		No. 144 544 545 545 545 545 545 545 545 545	
ROB ROY	VERRE À MÉLANGE	SHORT DRINK	7 CL, 5
	Quelques gouttes d'Angos	tura bitter.	<b>10</b>
2/10	Vermouth italien.		χ.Ο
8/10	Scotch whisky.		χŲ
Remuer et	servir dans un verre à cockt	ail.	
DÉCOR : C	erises à l'eau-de-vie.		~(°)
>< (*)	100 AND SEC		
SIDE-CAR	SHAKER		7 CL.
1/10	Jus de citron.		
3/10	Cointreau.	.5	
6/10	Cognac.	(0)	
Frapper et	servir dans un verre à cockt	ail.	
DÉCOR :			
× (*)			100 top you you you you you you you you you that had not not not not not not not not not you
TAMPICO	DIRECT AU VERB	E LONG DRINK	12 CL.
3/10	Jus de citron.		
4/10	Campari.	<b>3</b>	
3/10	Cointreau.		
Verser dan:	s un tumbler rempli de glace	; compléter au tonic ;	remuer.
DÉCOR:			
<b>&gt;&lt; (*)</b>		9 MRY THE PASS AND SAND SAND SAND SAND SAND SAND SA	of that that that then then then then then then then the
TEQUILA S	UNRISE DIRECT AU VERR	E LONG DRINK	12 CL.
7/10	Jus d'orange.		and the same of th
3/10	Téquila.		
1 trait	Grenadine.		
	nbler rempli de glace ; remu	er et terminer par le tra	nit de grenadine.
DÉCAD.			

_	7	• •									
14	<i>k</i> \ 1	Dágallage	ALLE LAS	naintilláa	asin de	· farmain	C 1 1 1 7	aandidata	la Siaha	to a la minuta d	
N.	, ,	Decouper	Sur les	pomunes	allii ut	HUMUNI	aux	candidats	ia iiche	technique d	u
										•	
- 3		° cocktail	a realic	er choisi i	nar les	membre	IN 2	1			

DÉCOR:

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN	Fiches techniques		
Énverse : Edild - Dretinus professionnelle	Session 2011	Page 6/7	
Épreuve : E1U1 - Pratique professionnelle	Durée : 1	heure	

TOM CO	LLINS	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 rer	npli de glace ; compléte	r de soda ; remuer.				
		e citron, cerise à l'eau-d					
A 4 (-1-)							

WHISKY S	SOUR	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.
1	Cuillère à	café de sucre en p	oudre.	S
3/10	Jus de citr	863		
7/10	Scotch wh	30)		
Frapper e	t servir dans	un verre à cocktai		. 0
DÉCOR :	Cerises à l'ea	u-de-vie (facultatif	).	

	<b>D</b>	indean do giin				
				er de soda ; remuer.		
	DECOR: T	ranche de citron	<u>, cerise à l'eau-</u>	de-vie		
	>< (*)	e toe deel deel deel game game game deel door drat took same mad same same game game game deel deel deel	and and the tray deal data data prop and	والمراجعة معمر معمر معمر أيممر أيمم أيمم أيمم أيمم أيمم أيمم أ		
	WHISKY S	OUR S	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.	
	1 Cuillère à café de sucre en poudre.					
	3/10 Jus de citron.					
	7/10	Scotch whisky.			ζΟ'	
		servir dans un ve				
	DECOR : C	erises à l'eau-de	-vie (facultatif).			
	>< (*)	i and sold sold sold sold sold sold sold sol	and the later have dued to see one over done to the first deed done does does does does does must made and	. M. M. No. and And And And And M. M. M. M. M. M. And		
	WHITE LAD	Y	SHAKER	SHORT DRINK	7 CL.	
	1/10	Jus de citron.		40		
	3/10	Cointreau.		(9)		
	6/10	Gin				
		servir dans un ve	rre à cocktail.			
	DÉCOR:					
	` '	ne dans had had seel seel seel seel deel deel deel dee		(m) and the last test and and and any and spill and talk you have been test to the last last and and and and any	and host host has gont thin and hall have also, but you got to go you too sow and hos you got soo you fare you	
	(*) Découpe	er sur les pointillé il à réaliser chois	s afin de fourn	ir aux candidats la fic	he technique du	
	Adjion of	er sur les pointillé il à réaliser chois	diktored Research			
8050						

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN Fiches techniques Session 2011 Page 7/7 Épreuve : E1U1 - Pratique professionnelle Durée: 1 heure