

Sous-épreuve U11
Démonstration technique

Coef. 1
Durée 30 mn

SUJET N°2

Vous allez devoir réaliser devant le jury la prestation technique ci-dessous :

COCKTAIL A BASE DE GIN
(Suivant coupe Scott)

Candidat : 2 cocktails

Commis : 2 cocktails

Vous devez :

- prévoir votre matériel
- réaliser et argumenter en présence des jurys
- expliquer et argumenter la prestation à votre commis

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Gin
- Cointreau
- Grand Marnier
- Vermouth dry
- Vermouth rouge
- Dubonnet
- Cherry Brandy
- Angostura bitter
- Campari bitter
- Apricot brandy
- Lime juice Cordial
- Soda
- Sucre en poudre
- Œufs
- Cerises à l'eau de vie
- Crème de cassis
- Jus d'orange
- Citron
- Orange
- Jus de citron
- Olives vertes
- Sirop de grenadine