

Consignes pour l'épreuve de bar :

Pour l'épreuve de bar, le candidat devra créer un cocktail alcoolisé, en choisissant parmi les produits indiqués ci-dessous. Il valorisera son cocktail.

Liste des produits disponibles :

Eau de vie	Jus de fruit et légume	Liqueur	Sirop	Autre
Vodka Gin Rhum blanc et brun	Carotte Betterave Orange Ananas Fraise Jus de citron vert Jus de citron jaune Exotique Cranberry Abricot	Grand-Marnier Liqueur de poire Curaçao bleu Fraise des bois	Grenadine Fraise Concombre Menthe Violette Pomme verte Sureau Sucre de canne	Eau gazeuse Tonic Crème fraîche Sucre en poudre

Fruits et épices à utiliser pour une éventuelle décoration : orange, citron vert, citron jaune, ananas, fraises, menthe fraîche, bâton de cannelle, gingembre, branche de céleri.

Petit matériel à disposition pour une éventuelle décoration : agitateurs, piques en bois, pailles.

Matériel classique de bar : blender, shaker, verre à mélange, siphon, ...

Règles à respecter pour la création :

- utiliser au maximum 5 produits présentés dans le tableau ci-dessus ;
- utiliser au maximum 7 cl d'alcool dans le cocktail ;
- proposer un short ou un long drink.

Annexe C - Fiche technique pour une personne (à compléter et remettre au jury)

N° Candidat :

Nom du cocktail :						
Catégorie		Verrerie utilisée		Décoration		
Short <input type="checkbox"/>	Long <input type="checkbox"/>					
Ingrédients		Dose en cl	Coût HT bouteille	Contenance bouteille	Coût de 1 cl	Coût de la dose
Quantité totale				Coût matière		