

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT  
SESSION AUTOMNE 2009**

**Sous Épreuve U11 Démonstration Technique**

**Durée : 30 mn**

**Coeff. 1**

**SUJET 4**

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

**COCKTAIL A BASE DE COGNAC  
(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**

- |                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| - Cognac               | - Porto rouge            |
| - Crème de cacao brune | - Cointreau              |
| - Angostura Bitter     | - Cerises à l'eau de vie |
| - Œufs                 | - Crème fraîche          |
| - Lait                 | - Sucre poudre           |
| - Morceaux de sucre    | - Oranges                |
| - Citrons              | - Noix de muscade        |
| - Jus de citron        | - Jus d'orange           |