

**MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN**  
**E1U1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE - ÉPREUVE PONCTUELLE**  
**ANNEXE 3 : FICHES TECHNIQUES À REMETTRE AUX CANDIDATS**

✂ (\*) -----

<b>ALEXANDER</b>	<b>SHAKER</b>	<b>SHORT DRINK</b>	<b>9 CL.</b>
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.			
<b>DÉCOR :</b>			

✂ (\*) -----

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

✂ (\*) -----

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

✂ (\*) -----

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

✂ (\*) -----

(\*) 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.

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

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 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 2/7
	Durée : 1 heure	

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 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 3/7
		Durée : 1 heure	

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

✂ (\*) -----

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

✂ (\*) -----

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

✂ (\*) -----

<b>MOJITO</b>	<b>DIRECT AU VERRE</b>	<b>LONG DRINK</b>	<b>12 CL.</b>
<b>1</b>	Cuillère à café de sucre en poudre.		
	Feuilles de menthe fraîche.		
<b>1</b>	Jus de citron vert.		
<b>1</b>	Mesure de ron cubain.		
<b>Trait</b>	Angostura bitter.		
<b>5 cl</b>	Soda.		
Écraser menthe + sucre ; remplir de glace ; verser les ingrédients ; remuer.			
<b>DÉCOR : Tranche de citron vert, menthe fraîche.</b>			

✂ (\*) -----

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

✂ (\*) -----

(\*) 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.

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

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 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 5/7
		Durée : 1 heure	

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 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 6/7
	Durée : 1 heure	

<b>TOM COLLINS</b>	<b>DIRECT AU VERRE</b>	<b>LONG DRINK</b>	<b>12 CL.</b>
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.			
<b>DÉCOR : Tranche de citron, cerise à l'eau-de-vie</b>			

✂ (\*) -----

<b>WHISKY SOUR</b>	<b>SHAKER</b>	<b>SHORT DRINK</b>	<b>7 CL.</b>
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.			
<b>DÉCOR : Cerises à l'eau-de-vie (facultatif).</b>			

✂ (\*) -----

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

✂ (\*) -----

(\*) 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.

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