

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT  
SESSION AUTOMNE 2009**

**Sous Épreuve U11 Démonstration Technique**

**Durée : 30 mn**

**Coeff. 1**

**SUJET 5**

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

**COCKTAIL A BASE DE VERMOUTH  
(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**

- |                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| - Vermouth rouge             | - Cherry Brandy          |
| - Vermouth blanc             | - Vermouth dry           |
| - Whiskey                    | - Scotch whisky          |
| - Crème de cassis            | - Gin                    |
| - Kirsch                     | - Angostura Bitter       |
| - Campari                    | - Cerises à l'eau de vie |
| - Soda                       | - Sucre poudre           |
| - Jus d'orange               | - Jus de citron          |
| - Oranges                    | - Citrons                |
| - Petits oignons au vinaigre | - Olives vertes          |