

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT  
SESSION PRINTEMPS 2009**

**Sous Épreuve U11 Démonstration Technique**

**Durée : 30 mn**

**Coeff. 1**

**SUJET 3**

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                    | - Vermouth rouge     |
| - Vermouth blanc         | - Vermouth dry       |
| - Dubonnet               | - Campari            |
| - Grand-Marnier          | - Cointreau          |
| - Apricot Brandy         | - Crème de cassis    |
| - Angostura Bitter       | - Sirop de grenadine |
| - Citrons                | - Jus de citron      |
| - Oranges                | - Œufs               |
| - Cerises à l'eau de vie | - Sucre poudre       |
| - Soda                   |                      |