



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

[www.formav.co/explorer](http://www.formav.co/explorer)

# **BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT AUTOMNE - SESSION 2005**

**Sous Épreuve Unité 11  
DÉMONSTRATION TECHNIQUE**

**Durée : 30 mn**

**Coef. 1**

## **SUJET N°1**

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

**Réalisation d'un cocktail classique (Coupe Scott)  
(à partir des produits mis à disposition par le centre d'examen)**

**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
- Whisky
- Cognac
- Vermouth rouge, blanc et dry
- Campari
- Porto rouge
- Crème de cacao brun
- Cointreau et Grand Marnier
- Citrons et Oranges
- Olives vertes et petits oignons au vinaigre
- Œufs entiers extra frais
- Sucre en poudre
- Crème fraîche épaisse
- Sirop de grenadine
- Soda

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.