

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

Arrêté du 4 avril 2017 modifiant l'arrêté du 23 juillet 1998 modifié portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet professionnel barman

NOR : MENE1710893A

La ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche,

Vu l'arrêté du 23 juillet 1998 modifié portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet professionnel barman ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « Tourisme, hôtellerie, restauration » en date du 24 janvier 2017,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Dans la partie intitulée « Sous-épreuve pratique U.11 » de l'annexe IV de l'arrêté du 23 juillet 1998 susvisé, la phrase : « Le candidat est évalué sur ses capacités à : Réaliser des cocktails classiques (référence : liste en vigueur de la coupe Scott) » est remplacée par la phrase : « Le candidat est évalué sur ses capacités à : Réaliser des cocktails (référence : annexe VI du présent arrêté) ».

Art. 2. – Il est ajouté à l'arrêté du 23 juillet 1998 susvisé une annexe VI « Liste des cocktails à maîtriser » définie en annexe au présent arrêté.

Art. 3. – Le présent arrêté entre en vigueur à compter de la session d'examen 2018.

Art. 4. – La directrice générale de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 4 avril 2017.

Pour la ministre et par délégation :
*La directrice générale
de l'enseignement scolaire,*
F. ROBINE

ANNEXE VI

LISTE DES COCKTAILS À MAÎTRISER

Liste des cocktails à maîtriser en brevet professionnel barman

Cette liste est issue du carnet de cocktails contemporains.

1. Les Cocktails Short Drink
1.1. Amaretto Sour
1.2. B52
1.3. Bacardi Cocktail
1.4. Black Russian
1.5. Bourbon Old Fashioned
1.6. Bramble
1.7. Brandy Alexander
1.8. Bronx

1.9. Caïpirinha
1.10. Corpse Reviver n° 2
1.11. Cosmopolitan
1.12. Daïquiri
1.13. Dry Martini
1.14. God Father
1.15. Jack Rose
1.16. Last Word
1.17. Maï Tai
1.18. Manhattan
1.19. Margarita
1.20. Martinez
1.21. Maverick (PS Martini)
1.22. Mint Julep
1.23. Negroni
1.24. Paradise
1.25. Pink Lady
1.26. Porto Flip
1.27. Presidente
1.28. Red Lion
1.29. Sazerac
1.30. Scotch Sour
1.31. Side Car
1.32. Stinger
1.33. Summit
1.34. White Lady
2. Les Cocktails Long Drink
2.1. Americano
2.2. Bloody Mary
2.3. Bonneveine
2.4. Clin d’Oeil
2.5. Dark and Stormy
2.6. Garibaldi
2.7. Gin Fizz
2.8. John Collin’s
2.9. Mojidos
2.10. Mojito
2.11. Moscow Mule
2.12. Pina Colada

2.13. Pineau Colada
2.14. Planter's Punch
2.15. Sunset Boulevard
2.16. Tampico
2.17. Ti'Punch Contemporain
2.18. Tequila Sunrise
3. Les Cocktails Sparkling
3.1. Barbottage
3.2. Bellini
3.3. Champagne Cocktail
3.4. French 75
3.5. Spritz Veneziano
4. Les Cocktails sans Alcool
4.1. Corsica
4.2. Cracker
4.3. November Seabreeze