

Le Bar de Référence – Nouvelle édition mise à jour

*L'ouvrage incontournable des professionnels du bar
et de la mixologie*



Une édition 100 % actualisée

Un contenu entièrement revu pour coller à la réalité du métier et aux nouveaux référentiels.

- Mise à jour complète des contenus théoriques et techniques
- Intègre le Socle des Cocktails de Référence
- Conforme à la réforme de l'enseignement
- Adapté aux nouveaux référentiels d'examens
- Reflète les évolutions du métier et du marché du bar



Les grandes nouveautés

Une édition enrichie, connectée et plus complète que jamais.

- 98 fiches techniques de cocktails détaillées et actualisées
- 36 cocktails officiels du Socle des Cocktails de Référence
- Plus de 80 vidéos pédagogiques accessibles via QR codes
- Argumentaires de vente en anglais
- Propositions de cocktails dérivés pour développer créativité et compréhension des variantes



MARGARITA

La morte signait vos différentes appellations à la fin des années 1950. C'est en 1953 que son nom définit en public et adopté aux États-Unis.

DÉTERMINER POUR 1 COCKTAIL UNITÉS QUANTITÉS

ÉLÉMENTS DU COCKTAIL

Jus de citron vert	60	50
Triple sec	60	20
Tequila	60	40

DÉCORATION

Sel fin	1	100
---------	---	-----

CARACTÉRISTIQUES

Catégorie	Short drink
Type	All day cocktail
Alcool	50 %
Complexité	10/10

MÉTHODE D'ÉLABORATION

1. Préparer	
-------------	--

MATÉRIEL

- Verre coupe
- Shaker
- Couteau de bar
- Passoire

ARGUMENTAIRE

Imagine yourself in the shade of a sombrero in the Mexican plains. The margarita, composed of lime juice, triple sec and tequila, a powerful, tangy and fresh mix par excellence, will refresh you all day long. It was in 1953 that this drink was adopted by the vaqueros before the siesta... have a good trip.



TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail
2. Mixer et glacer le verre coupe au sel fin
3. Remplir le verre et la grande timbale du shaker de glace
4. Râcler le verre avec la couteau de bar
5. Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker
6. Retirer la glace du verre et épousser la grande timbale du shaker
7. Presser puis passer dans le verre râclé
8. Servir



REMARQUE

- Le triple sec ou le 100% agave tequila ou à moitié en proportion de volume de cocktail.
- Adapter les proportions lors de l'adaptation du verre à Margarita.

COCKTAIL DÉRIVÉ

Tommy's Margarita

- Remplacer le triple sec par du triple d'agave.



www.ton-camp.com

FICHE 11



LE BAR DE RÉFÉRENCE

LE VOCLE DES COCKTAILS

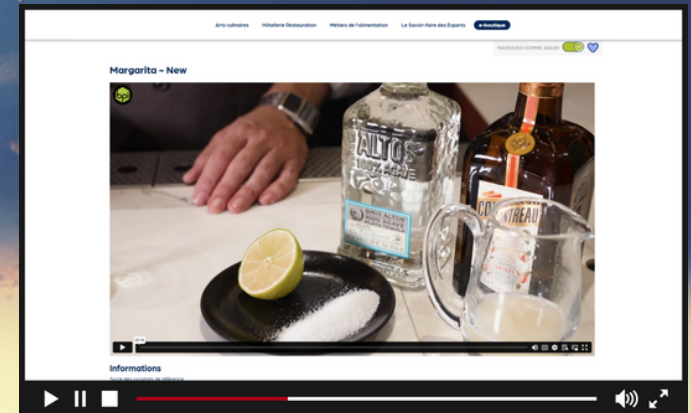
SHORT DRINKS

447



ARGUMENTAIRE

Imagine yourself in the shade of a sombrero in the Mexican plains. The margarita, composed of lime juice, triple sec and tequila, a powerful, tangy and fresh mix par excellence, will refresh you all day long. It was in 1953 that this drink was adopted by the vaqueros before the siesta... have a good trip.

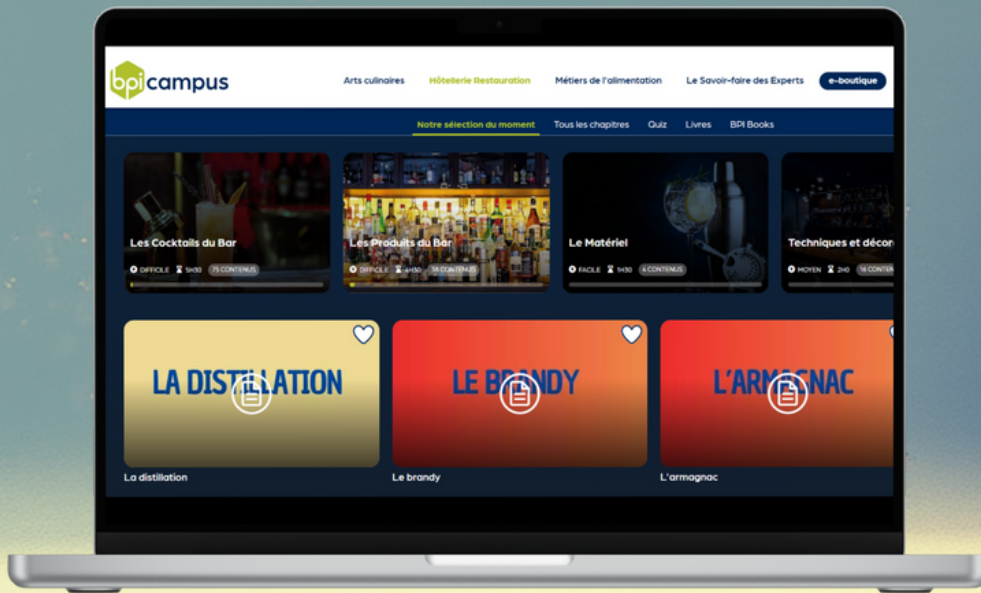


Ce livre est pensé comme un écosystème d'apprentissage moderne, où la pratique, la vidéo et l'internationalisation s'intègrent dans la formation.

Un outil pédagogique moderne

Univers dédié à l'ouvrage sur le site compagnon BPI CAMPUS

- Ressources numériques intégrées
- Fiches produit enrichies



Un support papier enrichi de ressources numériques pour une expérience d'apprentissage complète.

✓ 1 an offert à la version numérique pour l'achat du livre papier

Le Bar de Référence – Papier & Numérique : deux formats, une même exigence

Un seul contenu, deux expériences complémentaires pour apprendre, pratiquer et enseigner.

[Accueil](#) / [Boutique en ligne](#) / [Hôtellerie Restauration](#) / [Le Bar De Référence](#)

AGRANDIR L'IMAGE



Nouveauté

Le Bar De Référence

Nouvelle édition, nouveau référentiel, même exigence.
Le Bar de Référence est votre allié incontournable pour apprendre, enseigner et briller derrière le comptoir.

De : A. JUTAN | J. GUERINET

Soyez le premier à [Donner votre avis](#)

Résumé :

Le Bar de Référence : Le livre du barman fait peau neuve !

Aligné sur la réforme de l'enseignement hôtelier-restauration, Le Bar de Référence – Édition mise à jour constitue un support de formation complet pour les seauc...

[En savoir plus](#)

 [Feuilleter un extrait](#)

Format :

Livre Papier
9782386220685

39,00€

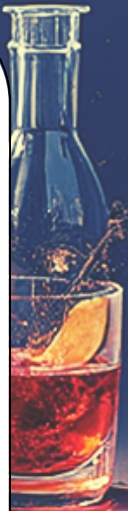
En stock

Abonnement annuel
numérique seul
9782857089735

19,00€

Disponible

 [AJOUTER AU PANIER](#)



Format numérique – Une expérience interactive et mobile



- Accessible sur BPI BOOKS unitairement ou au sein de toute la bibliothèque numérique BPI
- Intégration des vidéos pédagogiques en ligne
- Accès aux fiches cocktails et fiches produits via Qrcodes
- Idéal pour le blended learning, l'autoformation et la révision mobile