



# Épicure École de Bar – Concours Rest'hôtel

*La sensation génère la connaissance*

---

## Sujet

---

Avant de réaliser les 6 boissons, un test de verre libre, avec bec verseur, devra être effectué par tous les candidats. Une majoration de point sera réalisée en fonction du temps d'exécution de la verse.

- 10 verres d'une dose de 4 cl chronométré

Deux couples, un ami et un enfant viennent dans votre bar pour passer un moment agréable. Vous devez réaliser 6 boissons dans le moins de temps possible tout en gardant un maximum de relation client (micro) et de technique professionnelle.

Les boissons imposées :

- **1 Flute de champagne Moët Ice**  
Selon l'annexe N°1
- **1 Pimm's cup**  
6cl Pimm's N°1, 12cl soda, fraise, menthe, concombre, orange citron...
- **1 Smoothie Kid's**  
Mélange de fruit frais, purée de manière libre
- **1 Mojito Havana Club 3 ans**  
Cassonade, 10 feuilles menthe, sirop de cassonade maison, 2cl jus de citron, 4.5cl Havana, 2cl Perrier
- **1 Rest'hôtel Sour**  
2cl sucre, 2cl citron, 2cl blanc d'œuf, 4cl Don Julio reposado, 3 gouttes Saint germain
- **1 Monkegroni création**  
3cl Monkey Shoulder, 3cl Campari, 3cl Saint Raphaël rouge

Les recettes proposées respectent les préconisations des marques commerciales. Toutes les boissons doivent être décoré.

L'ensemble du matériel nécessaire à la réalisation sera mis à disposition pour les candidats n'ayant pas de matériel à eux. Nous proposerons un choix de verrerie qui sera fournis par les marques commerciales, chaque candidat pourra tout de même apporter sa propre verrerie (non recommandé) et son propre matériel.

Matériel à disposition : Station de bar, blender, mixer drink, machine à glace pillée électrique, shaker, cuillère de bar, strainer, paille à glace, pince à glace, pilon... N'hésitez pas à demander pour ...

Consommable : Corbeille de fruits et de légumes Ana Distri, purée de fruits « la fruitière » distribué par ANA Distri, Paille de RizPaille

Nous proposons 2 classements, le premier pour les professionnels avertis et un second pour les personnes néophytes afin de donner une chance à tous.



# Épicure École de Bar – Concours Rest'hôtel

La sensation génère la connaissance

## Notation du test de verse

Verse de 10 verres – Cochez la dose versée pour chaque verre – 80 points

Verre Points	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
7	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
6	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5
4	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0
3	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5
2	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0
1	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	>8.0	>8.0	>8.0	>8.0	>8.0	>8.0	>8.0	>8.0	>8.0	>8.0

Le non-respect de la propreté (verse sur le plan de travail) -10 points

Timing – cochez

0:00	20,00	0:21	14,75	0:42	9,50
0:01	19,75	0:22	14,50	0:43	9,25
0:02	19,50	0:23	14,25	0:44	9,00
0:03	19,25	0:24	14,00	0:45	8,75
0:04	19,00	0:25	13,75	0:46	8,50
0:05	18,75	0:26	13,50	0:47	8,25
0:06	18,50	0:27	13,25	0:48	8,00
0:07	18,25	0:28	13,00	0:49	7,75
0:08	18,00	0:29	12,75	0:50	7,50
0:09	17,75	0:30	12,50	0:51	7,25
0:10	17,50	0:31	12,25	0:52	7,00
0:11	17,25	0:32	12,00	0:53	6,75
0:12	17,00	0:33	11,75	0:54	6,50
0:13	16,75	0:34	11,50	0:55	6,25
0:14	16,50	0:35	11,25	0:56	6,00
0:15	16,25	0:36	11,00	0:57	5,75
0:16	16,00	0:37	10,75	0:58	5,50
0:17	15,75	0:38	10,50	0:59	5,25
0:18	15,50	0:39	10,25	1:00	5,00
0:19	15,25	0:40	10,00	et +	
0:20	15,00	0:41	9,75		

S.A.R.L. HNCCBS au capital de 1 000€ – SIREN 822 113 726 00035 – APE 8559B



Référencé  
Datadock

Déclaration d'activité N° 28 14 02987 14 auprès du préfet de la région de Normandie

Lieu-dit Les Houilles, 1 Les Houilles- Tournebu, 14220 Cesny les sources, France



# Épicure École de Bar – Concours Rest'hôtel

La sensation génère la connaissance

## Notation des 6 boissons

Technique de réalisation – cochez	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>Service d'un verre de Moët Ice</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecter de la recette 4pts (dose)</li> <li>• Choix de la verrerie 3pts (Bon 3 – non 0)</li> <li>• Élégance du cocktail 3pts (glace garnish)</li> </ul>										
<b>Servir un Pimm's cup</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecter de la recette 4pts</li> <li>• Choix de la verrerie 3pts (Bon 3 – non 0)</li> <li>• Élégance du cocktail 3pts (garnish couleur)</li> </ul>										
<b>Respecter l'esprit du smoothie sans alcool</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecter de la recette 4pts (sans alcool – alcool 0)</li> <li>• Choix de la verrerie 3pts (Bon 3 – non 0)</li> <li>• Élégance du cocktail 3pts (texture décantation)</li> </ul>										
<b>Servir un Mojito Havana Club 3 ans</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecter de la recette d'Havana club 4pts</li> <li>• Choix de la verrerie 3pts (Bon 3 – non 0)</li> <li>• Élégance du cocktail 3pts</li> </ul>										
<b>Servir un Don julio reposado Sour</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecter de la recette 4pts</li> <li>• Choix de la verrerie 3pts (Bon 3 – non 0)</li> <li>• Élégance du cocktail 3pts (3 crème 2 mousse 1 bulles)</li> </ul>										
<b>Proposer un Monkegroni</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecter de la recette 4pts</li> <li>• Choix de la verrerie 3pts</li> <li>• Élégance du cocktail 3pts</li> </ul>										

Commerciale présentation orale du travail	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>Prise de parole en public</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Politesse (Accueil et fin) 2pts</li> <li>• Construction des phrases, absence de euh... 2pts</li> <li>• Mise en valeur des produits utilisés 2pts</li> <li>• Mise en valeur de chaque cocktail 2pts</li> </ul>										
<b>Décoration par verre 2pts</b> 1 simple décoration (ex : fraise posée sur verre) 1pt 1 décoration plus sophistiquée 2pts										

Hygiène organisation – Cochez	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>Réaliser les boissons avec dextérité et méthode</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parfait – Très bien – Bien – Insuffisant – difficile 2pts</li> </ul>										
<b>Appliquer une hygiène irréprochable</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parfait – Très bien – Bien – Insuffisant – difficile 2pts</li> </ul>										



# Épicure École de Bar – Concours Rest'hôtel

*La sensation génère la connaissance*


## Timing – Cochez

Pour le début du temps, le candidat donne le top départ ainsi que pour l'arrêt du chronomètre. Pour l'arrêt du temps, les mains ne doivent plus rien toucher

1:59	100	2:45	77,00	3:31	54,00	4:17	31,00	5:03	8,00
2:00	99,50	2:46	76,50	3:32	53,50	4:18	30,50	5:04	7,50
2:01	99,00	2:47	76,00	3:33	53,00	4:19	30,00	5:05	7,00
2:02	98,50	2:48	75,50	3:34	52,50	4:20	29,50	5:06	6,50
2:03	98,00	2:49	75,00	3:35	52,00	4:21	29,00	5:07	6,00
2:04	97,50	2:50	74,50	3:36	51,50	4:22	28,50	5:08	5,50
2:05	97,00	2:51	74,00	3:37	51,00	4:23	28,00	5:09	5,00
2:06	96,50	2:52	73,50	3:38	50,50	4:24	27,50	5:10	4,50
2:07	96,00	2:53	73,00	3:39	50,00	4:25	27,00	5:11	4,00
2:08	95,50	2:54	72,50	3:40	49,50	4:26	26,50	5:12	3,50
2:09	95,00	2:55	72,00	3:41	49,00	4:27	26,00	5:13	3,00
2:10	94,50	2:56	71,50	3:42	48,50	4:28	25,50	5:14	2,50
2:11	94,00	2:57	71,00	3:43	48,00	4:29	25,00	5:15	2,00
2:12	93,50	2:58	70,50	3:44	47,50	4:30	24,50	5:16	1,50
2:13	93,00	2:59	70,00	3:45	47,00	4:31	24,00	5:17	1,00
2:14	92,50	3:00	69,50	3:46	46,50	4:32	23,50	5:18	0,50
2:15	92,00	3:01	69,00	3:47	46,00	4:33	23,00	5:19	0,00
2:16	91,50	3:02	68,50	3:48	45,50	4:34	22,50	5:20	-0,50
2:17	91,00	3:03	68,00	3:49	45,00	4:35	22,00	5:21	-1,00
2:18	90,50	3:04	67,50	3:50	44,50	4:36	21,50	5:22	-1,50
2:19	90,00	3:05	67,00	3:51	44,00	4:37	21,00	5:23	-2,00
2:20	89,50	3:06	66,50	3:52	43,50	4:38	20,50	5:24	-2,50
2:21	89,00	3:07	66,00	3:53	43,00	4:39	20,00	5:25	-3,00
2:22	88,50	3:08	65,50	3:54	42,50	4:40	19,50	5:26	-3,50
2:23	88,00	3:09	65,00	3:55	42,00	4:41	19,00	5:27	-4,00
2:24	87,50	3:10	64,50	3:56	41,50	4:42	18,50	5:28	-4,50
2:25	87,00	3:11	64,00	3:57	41,00	4:43	18,00	5:29	-5,00
2:26	86,50	3:12	63,50	3:58	40,50	4:44	17,50	et +	
2:27	86,00	3:13	63,00	3:59	40,00	4:45	17,00		
2:28	85,50	3:14	62,50	4:00	39,50	4:46	16,50		
2:29	85,00	3:15	62,00	4:01	39,00	4:47	16,00		
2:30	84,50	3:16	61,50	4:02	38,50	4:48	15,50		
2:31	84,00	3:17	61,00	4:03	38,00	4:49	15,00		
2:32	83,50	3:18	60,50	4:04	37,50	4:50	14,50		
2:33	83,00	3:19	60,00	4:05	37,00	4:51	14,00		
2:34	82,50	3:20	59,50	4:06	36,50	4:52	13,50		
2:35	82,00	3:21	59,00	4:07	36,00	4:53	13,00		
2:36	81,50	3:22	58,50	4:08	35,50	4:54	12,50		
2:37	81,00	3:23	58,00	4:09	35,00	4:55	12,00		
2:38	80,50	3:24	57,50	4:10	34,50	4:56	11,50		
2:39	80,00	3:25	57,00	4:11	34,00	4:57	11,00		
2:40	79,50	3:26	56,50	4:12	33,50	4:58	10,50		
2:41	79,00	3:27	56,00	4:13	33,00	4:59	10,00		
2:42	78,50	3:28	55,50	4:14	32,50	5:00	9,50		
2:43	78,00	3:29	55,00	4:15	32,00	5:01	9,00		
2:44	77,50	3:30	54,50	4:16	31,50	5:02	8,50		

S.A.R.L. HNCCBS au capital de 1 000€ – SIREN 822 113 726 00035 – APE 8559B



Référencé  Déclaration d'activité N° 28 14 02987 14 auprès du préfet de la région de Normandie

Lieu-dit Les Houilles, 1 Les Houilles- Tournebu, 14220 Cesny les sources, France



---

## Annexe N°1 – Moët & Chandon Ice Impérial

---

Intense, fruité et frais

Moët Ice Impérial, le seul champagne spécialement créé pour être bu sur glace. Une nouvelle expérience du champagne qui allie plaisir, fraîcheur et décontraction tout en restant fidèle au style de Moët & Chandon. Un style qui se caractérise par un fruité éclatant, un palais savoureux et une maturité élégante.

### *Assemblage*

Les profils des vins utilisés pour l'assemblage ont été méticuleusement sélectionnés pour leur contribution spécifique :

- des Pinot Noir en majeur (40-50%), vigneux et anguleux, tant pour l'intensité du fruit que pour la structure intégratrice
- du dosage des Meunier (30-40%), ronds et charnus, pour la richesse et le fondu en cœur de bouche des Chardonnay à
- l'acidité pointue (10-20%) pour une finale rafraîchissante 20 à 30% de vins de réserve spécialement sélectionnés complètent l'assemblage pour parfaire son intensité, sa richesse et sa constance.

Dosage : 45 g/litre.

Temps de maturation en cave : 18 mois.

Vieillessement après dégorgement : 3 mois minimum.

### *Une robe dense*

- Or profond
- Parée de reflets ambrés

### *Nez*

- Le fruité puissant des fruits tropicaux : mangue et goyave
- La générosité des fruits à noyaux : nectarine
- Une note originale de framboises et de groseilles à maquereau

### *Palais généreux, conjuguant douceur et fraîcheur :*

■ L'ampleur charnue et gourmande d'une salade de fruits frais douceur enveloppante du caramel et de la pâte de coing

■ L'acidité rafraîchissante des notes de groseilles à maquereau et de gingembre

Moët Ice Impérial doit être servi sur glace, et peut être agrémenté d'ingrédients qui souligneront sa fraîcheur et son intensité aromatique :

- Feuilles de menthe
- Zests de citron vert ou de pamplemousse blanc
- Graines de cardamome
- Gingembre Fruits rouges (fraise, framboise)





---

## **Annexe N°2 – Don Julio**

---

### ***Un nom iconique***

Don Julio porte le nom de son fondateur qui fut le premier à produire de la téquila ultra premium à travers l'utilisation exclusive d'Agave bleue.

### ***Un demi-siècle de perfection***

Don Julio ouvra sa première distillerie en 1942 et fut le premier à récolter les plants d'agave bleue un par un à la main afin d'assurer une maturation optimale de sa téquila.

### ***L'agave bleue***

Il s'agit de l'agave récoltée exclusivement dans les Highlands de Jalisco au Mexique qui apporte cette douceur à Don Julio. Après avoir été séchée pendant 3 jours au soleil, elle est ensuite distillée.

### ***Des alambics traditionnels en cuivre***

Don Julio est distillée dans des alambics en petites quantités. Chaque bouteille est numérotée avec le numéro de lot.

### ***Un vieillissement plus long***

Les téquilas de Don Julio sont plus âgées que celle de la plupart des producteurs (8 mois) et utilisent des fûts ayant préalablement contenus des whiskeys américains.

### ***Une bouteille unique***

Don Julio a été la première marque à utiliser une bouteille carrée, de petite taille, bien plus pratique à table pour voir ses invités.

Téquila N°1 au Mexique Au sein de la catégorie des téquilas de luxe.



## Annexe N°3 – Heure de passage

Lundi		Mardi	
Heure	Candidat	Heure	Candidat
14h00 – 14h15	1	14h00 – 14h15	21
14h15 – 14h30	9	14h15 – 14h30	26
14h30 – 14h45	2	14h30 – 14h45	22
14h45 – 15h00	10	14h45 – 15h00	27
15h00 – 15h15	3	15h00 – 15h15	23
15h15 – 15h30	11	15h15 – 15h30	28
15h30 – 15h45	4	15h30 – 15h45	24
15h45 – 16h00	12	15h45 – 16h00	29
16h00 – 16h15	5	16h00 – 16h15	25
16h15 – 16h30	14	16h15 – 16h30	30
16h30 – 16h45	6	Remise des prix	
16h45 – 17h00	15		
17h00 – 17h15	7		
17h15 – 17h30	16		
17h30 – 17h45	8		
17h45 – 18h00	17		

Les candidats peuvent choisir l'heure de passage, en fonction de leur disponibilité, dans une certaine mesure. Il faut remplir le numéro de candidat dans un ordre croissant, afin de répartir l'animation tout au long de l'après-midi.

16 Candidats maximum le lundi      10 Candidats maximum le mardi

Nous proposons un candidat par créneau de 30 minutes si 8 et 5 candidats par journée, sinon un candidat par quart d'heure.





---

## Annexe N°4 – Méthodologie préconisée

---

1. Préparer la verrerie
2. Préparer la base du Mojito (Sirop sucre, cassonade, menthe, citron)
3. Verser les ingrédients sour
4. Verser les ingrédients smoothies
5. Remplir les verres de glace
6. Mixer
7. Verser les ingrédients du Négroni (3 bouteilles en même temps)
8. Verser le moët chamdon et le perrier dans le Mojito (en même temps)
9. Verser le Pimm's (2 bouteilles en même temps)
10. Verser Sour (en même temps que le smoothie)
11. Verser smoothies (en même temps que le sour)
12. Décorer les boissons servies

## Temps à battre 1.55 minutes !

Nous vous laissons le choix entre le temps et l'organisation de travail afin d'obtenir un résultat optimal pour ce concours. Ce concours met en avant la rapidité d'exécution ainsi que la qualité de service, sans oublier l'aspect commercial de notre métier. Tous les barmans sont confrontés à ces compétences professionnelles, à chaque service.