

Ateliers : Les Whiskies : USA et CANADA

Contexte 1 : Vous travaillez en tant que barman au Grand Hôtel de Bordeaux

Compétence professionnelle :

- S 123 : Les boissons distillées :
 - Les Whiskies

« *Je suis capable de ...* » *D'énumérer les principales phases ou étapes d'élaboration des Whiskies.*
De valoriser les whiskies au bar : historiques et origines, les variétés, le vieillissement, les modes de stockage, les tarifs et les marques commerciales.

Déroulement des ateliers et travail à réaliser :

Déroulement :

Vous allez passer dans les 4 ateliers ci-dessous par roulement de 15 minutes (Cf. groupes au tableau).

Travail à réaliser :

ATELIER 1 : Analyse sensorielle :

Travail : Compléter la fiche d'analyse sensorielle en fonction des 6 boissons servies devant vous dans des verres opaques.

1	2	3	4	5	6
FAMILLES / SOUS FAMILLES DES PRODUITS					
MARQUES COMMERCIALES et PARTENAIRES					

ATELIER 2 : Dosage :

Travail : Réaliser les dosages suivants en un seul passage puis vérifier le dosage à l'aide des mesureurs : 1cl – 2cl – 3cl – 4cl – 8cl.

Note : Si une erreur est intervenue dans votre ligne, recommencer.

ATELIER 3 : Water Bar :

Travail : Organiser votre poste de travail pour réaliser le cocktail suivant : **Bourbon Old Fashioned et Manhattan**

ATELIER 4 : Les marques commerciales :

Travail : Compléter le document Sur la classification et les marques commerciales de la page suivante.

ATELIER 4 : Les marques commerciales et la classification :

Travail à faire : A partir du site internet ci-dessous répondez aux questions suivantes :

<http://www.whisky.fr/>

1) **Expliquer les termes suivants :**

BOURBON WHISKEY	
CORN WHISKEY	
RYE WHISKEY	
SOUR MASH WHISKEY	
TENNESSEE	

2) **Compléter le tableau ci-dessous :**

Marque	Origine
FOUR ROSES	
	NEW YORK
	KENTUCKY
DAD'S HAT	
	MISSOURI
MC CARTHY'S	
SONOMA WEST	
FEW	
	TENNESSEE