# <u>Contexte 1 :</u> 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 :**

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

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.

<u>Note</u>: Si une erreur est intervenue dans votre ligne, <u>recommencer</u>.

## **ATELIER 3: Water Bar:**

<u>Travail</u>: Organiser votre poste de travail pour réaliser le cocktail suivant : **Mint Julep** 

#### ATELIER 4: Les marques commerciales et les Whiskies Japonais et Indiens:

Travail: Compéter le documents suivants..

CLASSE DE M.C. BARMAN
3 HEURES

#### TRAVAUX PRATIQUES BAR 19/10/2017

# ATELIER 4 : Les marques commerciales :

<u>Travail</u>: A partir des photographies mises à votre disposition et du catalogue « Maison Désiré » pages 20 et 21, compéter le tableau ci-dessous :

PAYS	MARQUES COMMERCIALES		
FRANCE	OWENROC		
	LES MOISSONS		
	EDDU		
	GUILLON		
	ARMORIK		
INDE	AMRUT		
	PAUL JOHN		
	MC DOWELL'S		
AUSTRALIE (Tasmanie)	SULLIVANS COVE		
	LARK		
NEW ZÉLANDE	DIGGERS & DITCH		
SUEDE	MACKMYRA		
JAPON	YOICHI		
	YAMAZAKI		
	MIYAGIKYO		
	HAKUSKU		
	NIKKA		
	TAKETSURU		
	TSURU		
	НІВІКІ		

TRAVAUX PRATIQUES BAR 19/10/2017

#### Les whiskies Japonais :

<u>Travail</u>: A partir de l'article document n°1 répondez aux questions suivantes :

- 1) Quels sont les deux grands groupes japonais à se partager le marché?
- > Suntory.
- > Nikka.
- 2) Indiquez les distilleries correspondantes aux deux groupes japonais :
- > Suntory: Yamazaki et Hakushu.
- > Nikka : Yoichi et Miyagikyo.
- 3) Trouvez une marque de whisky japonais célèbre :
- Hibiki.
- 4) Quels sont les particularités des Blends produits par le groupe Nikka?

Ils sont essentiellement élaborés à partir de whiskies de malt et de whiskies de grain distillés et vieillis par les distilleries appartenant aux groupes respectifs.

5) Relevez les marques commerciales des whiskies indiens :

Mc Dowell's, Choice, Bagpiper, Royal Stag, Old Tavern, Original Choice, Imperial Blue et Hayward's, Amrut, Fusion, Intermediate, Blackadder Raw Cask.

6) Pourquoi certains whiskies indiens sont-ils interdits de vente en Europe?

Les whiskies indiens se développent rapidement et sont classes parmi les dix premiers whiskies mondiaux. Néanmoins, leur commercialisation en Europe fut interdite pour la grande majorité des marques indiennes car elles ne respectaient pas la règlementation européenne. En effet, la définition des whiskies en Europe est claire : « l'appellation whisky est réservée aux eaux-de-vies distillées à partir d'un moût fermenté de céréales ». Or, en Inde, la définition est différente : « Toute eau-de-vie élaborée à partir de sucre distillée », soit la mélasse issue de l'extraction du jus de canne. De ce fait, on se rapproche plus du Rhum que du Whisky. Les méthodes évoluent et les premiers whiskies élaborés à partir de céréales arrivent sur le marché européen.