

# SUJET n° 1

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : Responsable sommelier dans un restaurant gastronomique d'Alsace, vous proposez un choix de vins suivant la commande ci-dessous et le contexte suivant : anniversaire de mariage (4 couverts).

3 apéritifs, 1 cocktail sans alcool

\*\*\*\*\*

2 foies gras d'oie en brioche  
2 asperges blanches sauce mousseline

\*\*\*\*\*

3 sandres au Riesling, déclinaison de légumes et herbes aromatiques  
1 truite au Bleu

\*\*\*\*\*

4 assortiments de fromages régionaux

\*\*\*\*\*

2 chariots de desserts  
2 tartes à la rhubarbe et leurs coulis de myrtilles

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.  
Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est de 40,00 € par personne.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6

# SUJET n° 2

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : *Responsable sommelier dans un restaurant une étoile Michelin en Bourgogne, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous. Les clients sont cinq touristes dont deux anglais de passage.*

12 escargots à la bourguignonne en coquille

\*\*\*\*\*

Œufs en meurette

(Œufs pochés dans du vin rouge de Bourgogne, lardons, oignons, grelots, champignons)

\*\*\*\*\*

Volaille de Bresse à la crème  
Mille-feuilles de légumes

\*\*\*\*\*

Époisses affiné au marc de Bourgogne

\*\*\*\*\*

Soupe de fraises à la crème de cassis et nonettes\*  
(\*Nonettes : gâteaux pain d'épices fourrés avec de la confiture)

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.  
Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est de 50,00 € par personne.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6

# SUJET n° 3

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : *Responsable sommelier dans un restaurant deux étoiles Michelin en région parisienne, vous proposez un choix de vins suivant la commande ci-dessous et le contexte suivant : repas d'affaires pour la signature d'un contrat (4 couverts).*

2 crèmes de courgettes aux crevettes, tartine de tapenade verte et noire  
2 escalopes de foie gras poêlées aux baies de myrtilles

\*\*\*\*\*

4 suprêmes de turbot et langoustines cuits vapeur, crème de poivrons verts et spaghetti de légumes étuvés

\*\*\*\*\*

2 aiguillettes de canard au jus de truffe Parmentier et confit à la fleur de sel  
2 tournedos sautés garniture forestière

\*\*\*\*\*

4 fromages affinés

\*\*\*\*\*

4 parfaits glacés mangue et litchis, tuile gingembre

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.  
Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est illimité.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6

# SUJET n° 4

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique du nord de la France, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : clientèle de passage dormant sur place (6 couverts).

Tarte au Maroilles

\*\*\*\*\*

Andouillette de Cambrai rôtie au genièvre  
Petits pois du Pas-de-Calais

\*\*\*\*\*

Nid de salade et boulette d'Avesnes\*  
(\*Fromage à pâte molle à croûte lavée)

\*\*\*\*\*

Galette flamande à la rhubarbe, glace au speculos\*  
(\*Petit biscuit à la cannelle)

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.  
Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est de 20,00 € par personne.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6

# SUJET n° 5

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : Responsable sommelier dans un restaurant une étoile Michelin à Bordeaux, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous. Les clients, au nombre de huit, sont des amis de longue date qui se retrouvent.

6 huîtres du Bassin d'Arcachon

\*\*\*\*\*

Poulet basquaise\* pommes sautées à la graisse d'oie  
(\*Garniture à base de poivrons rouges et verts, tomates et ail)

\*\*\*\*\*

Fromages affinés

\*\*\*\*\*

Tourtière landaise aux pruneaux

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.  
Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est d'environ 50,00 € par personne.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6

# SUJET n° 6

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : *Responsable sommelier dans un restaurant une étoile Michelin en région Champagne, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : repas de famille (8 couverts).*

Soupe à l'oignon champenoise

\*\*\*\*\*

Brochet farci à l'ardennaise\*  
(\*Sauce à l'eau de vie de genièvre)

\*\*\*\*\*

Coq au Bouzy, choux rouge aux pommes

\*\*\*\*\*

Chaource et Langres

\*\*\*\*\*

Biscuits de Reims et sabayon au Champagne

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.  
Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est d'environ 20,00 € par personne.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

<b>Session 2007</b>	<b>SUJET</b>	
<b>MC SOMMELLERIE</b>	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6

# SUJET n° 7

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : *Sommelier dans un restaurant de standing en région de Franche-Comté, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : clientèle de passage (4 couverts).*

Gougères au Comté

\*\*\*\*\*

Soufflé de brochet

\*\*\*\*\*

Coq au vin jaune et aux morilles  
Gratin de pommes de terre

\*\*\*\*\*

Vacherin du Haut-Doubs

\*\*\*\*\*

Tarte aux myrtilles

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.  
Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est de 30,00 € par personne.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6

# SUJET n° 8

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : *Sommelier dans un restaurant de standing de la région parisienne, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : dîner entre amis (8 couverts).*

Les jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et au jus de persil

\*\*\*\*\*

La Terrine de homard aux petits légumes

\*\*\*\*\*

Le filet de sandre et la fondue d'échalotes à la sauce au vin rouge

\*\*\*\*\*

Le pigeon rôti et sa sauce au sang purée de racines

\*\*\*\*\*

Le chariot de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Les pommes caramélisées, Glace cannelle à l'émietté de tuiles au miel de lavande

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.  
Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est d'environ 30,00 € par personne.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6

# SUJET n° 9

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : *Sommelier dans un restaurant de standing de la région parisienne, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : M. et Mme Dubois et leur amie anglaise (3 couverts).*

Œuf de caille au caviar de caspienne

\*\*\*\*\*

Poêlé de foie gras de canard aux zestes d'agrumes

\*\*\*\*\*

Saumon à l'oseille façon Troisgros

\*\*\*\*\*

Râble de lapin du gâtinais aux abricots secs, gratin de pommes de terre

\*\*\*\*\*

Cantal et Fourme d'Ambert

\*\*\*\*\*

Moelleux de chocolat aux griottes et son granité

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.  
Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est d'environ 25,00 € par personne.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6

# SUJET n° 10

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : *Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique de la région Provence, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : commerciaux dormant sur place (4 couverts).*

Petit carpaccio de Saint-Pierre et Saumon à la ciboulette et fleur de sel

\*\*\*\*\*

Le feuilleté de truffe et sa sauce au foie gras

\*\*\*\*\*

La salade de joues de raie et vinaigre balsamique

\*\*\*\*\*

Le jarret de veau braisé à l'essence d'orange - Pâtes fraîches

\*\*\*\*\*

Fromage de Banon

\*\*\*\*\*

Soufflé chaud au fromage blanc et aux griottines

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.  
Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est de 25,00 € par personne.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6

# SUJET n° 11

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : *Sommelier dans un restaurant de standing en région Bourgogne, vous proposez un choix de vins suivant la commande ci-dessous et le contexte suivant : repas d'affaires (4 couverts).*

2x6 huîtres à la gelée de mer  
2 jambons persillés

\*\*\*\*\*

4 ambroisies de volaille (charlotte de foie gras et truffes)

\*\*\*\*\*

4 filets de turbot à la crème de céleri et clous de girofle

\*\*\*\*\*

2 côtes de veau en cocotte aux pistaches - gratin dauphinois  
2 coqs au vin de Gevrey-Chambertin et pâtes fraîches

\*\*\*\*\*

4 Époisses de Bourgogne

\*\*\*\*\*

2 bananes graine de passion glace poivrée  
2 bavarois cassis

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.  
Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est d'environ 50 € par personne.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6

# SUJET n° 12

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : *Sommelier dans un restaurant une étoile Michelin du centre de la France, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : de vieux amis se retrouvent et veulent célébrer l'événement (4 couverts).*

Le Beignet de Langoustines au curry doux

\*\*\*\*\*

La truffe en croûte de pommes de terre

\*\*\*\*\*

Le filet d'esturgeon rôti sur un lit de chou et choucroute.

\*\*\*\*\*

Les noisettes de chevreuil aux champignons des bois, compote de fruits secs, gnocchi alsacienne

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages

\*\*\*\*\*

La charlotte au Champagne et aux pêches blanches, compote de fruits rouges à la pistache

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.  
Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est d'environ 40,00 € par personne.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

<b>Session 2007</b>	<b>SUJET</b>	
<b>MC SOMMELLERIE</b>	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6

# SUJET n° 13

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : *Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique de la région parisienne, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : clients de passage (3 couverts).*

Petit chaud froid de homard

\*\*\*\*\*

Salade d'artichaut et de foie gras

\*\*\*\*\*

Bar à la tapenade et aux tomates

\*\*\*\*\*

Tourte de Pigeonneau à l'Armagnac

\*\*\*\*\*

Fromages de France

\*\*\*\*\*

Crêpes soufflées au citron et aux mûres

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.  
Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est d'environ 30,00 € par personne.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6

# SUJET n° 14

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique du Sud-Ouest, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte ci-dessous : repas de fiançailles (8 couverts).

Feuilleté de foie gras de canard

\*\*\*\*\*

Salade de langoustines aux pousses d'épinards

\*\*\*\*\*

Médailon de lotte aux coulis de poivrons doux

\*\*\*\*\*

Canard de Challans au vinaigre de xérès, compote d'oignons et navets confits

\*\*\*\*\*

Fromages de chèvres frais

\*\*\*\*\*

Turban de Figues à la Royale

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.  
Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est d'environ 20,00 € par personne.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6

# SUJET n° 15

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : *Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique de la région Franche-Comté, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : repas de famille (6 couverts).*

Terrine glacée de concombres et caviar

\*\*\*\*\*

Carpaccio de bœuf Angus et Gorgonzola

\*\*\*\*\*

Cabillaud aux tomates confites, beurre émulsionné

\*\*\*\*\*

Pieds de porc désossés et rôtis en crépinette, embeurré de choux

\*\*\*\*\*

Chaource, Comté

\*\*\*\*\*

Profiteroles à la glace Chartreuse et sa sauce au chocolat chaud

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.  
Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est d'environ 40 € par personne.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6

# SUJET n° 16

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : *Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique de la région parisienne, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : invitation par une entreprise de bons clients (6 couverts).*

Feuilleté au salpicon de Saint-Jacques et homard

\*\*\*\*\*

Truffe en chausson, sauce périgueux

\*\*\*\*\*

Rôti de lotte au lard, gâteau de foies blonds, sauce au verjus

\*\*\*\*\*

Rognon de veau poêlé, beurre vigneronne, tagliatelles de légumes

\*\*\*\*\*

Brie

\*\*\*\*\*

Coquille de glace au miel et sa poêlée de fruits rouges

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.  
Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est d'environ 30,00 € par personne.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6

# SUJET n° 17

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : *Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique de la région Rhône-Alpes, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : clients de passage (4 couverts).*

Consommé de volaille Agnès Sorel

\*\*\*\*\*

Salade de rougets aux artichauts et aux aromates

\*\*\*\*\*

Sole meunière au riz Basmati

\*\*\*\*\*

Canard sauvage et petite poire confite, sauce au pamplemousse et au gingembre

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*\*

Millefeuille aux coings

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.

Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est d'environ 18,00 € par personne.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6

# SUJET n° 18

## COMMERCIALISATION ET LANGUE VIVANTE (120 points - 45 mn)

### 1) COMMERCIALISATION : (100 points) 30 minutes dont 5 minutes de préparation.

**Contexte** : *Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique de la région Bourgogne, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : déjeuner entre amis (3 couverts).*

Petites ravioles d'escargots dans leur bouillon d'ail doux

\*\*\*\*\*

Persillé de ris de veau et foie gras en gelée

\*\*\*\*\*

Blanc de turbot rôti en écailles de pommes de terre

\*\*\*\*\*

Aiguillettes de filet de boeuf aux baies de cassis - poêlée de légumes

\*\*\*\*\*

Cîteaux

\*\*\*\*\*

Tarte fine aux pommes chaudes et son sorbet Granny Smith

**REMARQUE** : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu et utiliser le « Répertoire de la cuisine » de Gringoire et Saulnier.  
Il n'exploitera que la carte des vins (50 à 100 références) élaborée par lui-même.

Le budget réservé aux boissons est d'environ 35,00 € par personne.

### 2) ÉPREUVE DE LANGUE VIVANTE : (20 points) 15 minutes.

<b>Session 2007</b>	<b>SUJET</b>	
<b>MC SOMMELLERIE</b>	Page 1/1	
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle Commercialisation, langue vivante	Durée : 45 mn	Coef. : 6