



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**CRDP ALSACE**

Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets  
d'Examens de l'enseignement  
professionnel.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

## SUJET 1

---

**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 (quatre couverts).

Trois apéritifs, un cocktail sans alcool

---

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

---

Trois sandres au Riesling, déclinaison de légumes et herbes aromatiques  
Une truite au bleu

---

Quatre assortiments de fromages régionaux

---

Deux chariots de desserts  
Deux tartes à la rhubarbe et leur coulis de myrtilles

<p>Le budget réservé aux boissons est de 40,00 € par personne.</p>
--

**Remarques :** Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats. La carte des boissons, élaborée préalablement par le candidat, sert de support à l'atelier. Cette carte doit représenter l'ensemble des vignobles et comporter de cinquante à cent références.

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	MENU ATELIER 2	
Épreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2010	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. 4