



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 10

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 (quatre 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

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

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 |