



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

SUJET 2

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.

Douze 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-feuille 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)

Le budget réservé aux boissons est de 50,00 € 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