



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 3

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 (quatre couverts).

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

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

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

Quatre fromages affinés

Quatre parfaits glacés mangue et litchis, tuile gingembre

Le budget réservé aux boissons est illimité.

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
Durée : 30 mn		Coef. 4