



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 4

---

**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 (six 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 spéculos\*  
(\*Petit biscuit à la cannelle)

Le budget réservé aux boissons est de 20,00 € 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