



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 5

Contexte : Responsable sommelier dans un restaurant une étoile Michelin à Bordeaux, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous. Les clients, au nombre de huit, sont des amis de longue date qui se retrouvent.

Six huîtres du Bassin d'Arcachon

Poulet basquaise* pommes sautées à la graisse d'oie
(*Garniture à base de poivrons rouges et verts, tomates et ail)

Fromages affinés

Tourtière landaise aux pruneaux

Le budget réservé aux boissons est d'environ 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