



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 6

Contexte : Responsable sommelier dans un restaurant une étoile Michelin en région Champagne, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : repas de famille (huit couverts).

Soupe à l'oignon champenoise

Brochet farci à l'ardennaise*
(*Sauce à l'eau-de-vie de genièvre)

Coq au Bouzy, choux rouge aux pommes

Chaource et Langres

Biscuits de Reims et sabayon au Champagne

Le budget réservé aux boissons est d'environ 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
Durée : 30 mn		Coef. 4