



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

SUJET 7

Contexte : Sommelier dans un restaurant de standing en région de Franche-Comté, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : clientèle de passage (quatre couverts).

Gougères au Comté

Soufflé de brochet

Coq au vin jaune et aux morilles
Gratin de pommes de terre

Vacherin du Haut-Doubs

Tarte aux myrtilles

Le budget réservé aux boissons est d'environ 30,00 € 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