



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 9

Contexte : Sommelier dans un restaurant de standing d'Avignon, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : repas d'anniversaire de la grand-mère (15 couverts).

Feuilleté aux asperges

Cassolette de lotte aux coquillages

Pigeonneau farci aux olives de Nyons
Légumes de Provence cuisinés façon niçoise

Plateau de fromages

La fraise déclinée en trois températures :
Chaude en soupe au vin épicé
Froide en fraisier transparent
Givrée en granité citron

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 |