



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

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE
PRODUCTION CULINAIRE
VENTE ET COMMUNICATION**

C4 . COMMUNIQUER

DOCUMENT CANDIDAT

A l'aide des supports de vente ci-joints, vous devez argumenter et proposer des mets et boissons qui conviennent au souhait du jury faisant fonction de clients.

La prise de commande s'effectue en français et en langue étrangère.

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2010
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EN RESTAURANT DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -		

CARTE DU BAR

APERITIFS

Martini rouge, dry, rosé 6 cl	3,50 €
Campari 6 cl	3,20 €
Byrrh 6 cl	3,20 €
AOC Pineau des Charentes 6 cl	3,60 €
Suze 6 cl	3,00 €
Berger blanc 2 cl	3,25 €
Ricard 2 cl	3,25 €
Irish whiskey "Paddy" 4 cl	3,90 €
Scotch whisky "Label 5" 4 cl	3,50 €
Gin "Bombay" 4 cl	3,50 €

COCKTAILS

Florida 12 cl	3,50 €
Americano 12 cl	5,30 €
Bronx 7 cl	4,90 €

DIGESTIFS

Calvados du pays d'Auge V.S.O.P « Boulard » 4 cl	3,90 €
Cognac X.O « Rémy Martin » 4 cl	5,10 €
Marc de Gewurztraminer 4 cl	3,90 €
Izarra verte 4 cl	3,90 €
Mandarine Impériale 4 cl	4,10 €
Rhum « Trois Rivières » 4 cl	3,90 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Jus d'orange, ananas, tomate 20 cl	2,80 €
Schweppes agrumes 25 cl	3,50 €
Pepsi-cola 25 cl	3,50 €
Vittel 50 cl	2,90 €
Vittel 100 cl	3,80 €
Badoit 25 cl	3,50 €
Carola "rouge" 100 cl	3,80 €

Prix nets

Code examen : 5133403	Brevet d'Etudes Professionnelles Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie	Session 2010
Epreuve : pratique et techniques professionnelles en restaurant Dominante production culinaire -EP1-		
Durée : 15 mn	Coefficient : 10	Supports commerciaux
		S 1/3

CARTE DES VINS

VINS BLANCS	37,5 cl	75 cl
<i>Région ALSACE</i>		
AOC Alsace Pinot gris « Hugel »	9,20 €	16,50 €
AOC Alsace Riesling S.G.N 1998 « Marcel Deiss »		48,00 €
<i>Région BOURGOGNE</i>		
AOC Chablis « Dauvissat » 2004	10,80 €	19,00 €
AOC Beaujolais « Reine Pédauque »	8,50 €	14,20 €
<i>Région LOIRE</i>		
AOC Muscadet-sur-Lie 2005	7,00 €	11,90 €
AOC Sancerre « Les Châtaigniers » 2003		19,80 €
<i>Région BORDELAIS</i>		
AOC Bordeaux		10,20 €
VINS ROUGES		
<i>Région BOURGOGNE</i>		
AOC Beaune « Bouchard » 2003		31,00 €
AOC Régnié « Ch. de Régnié »	11,00 €	17,40 €
<i>Région LOIRE</i>		
AOC Chinon « Dom Rault » 2004		19,40 €
AOC Bourgueil « Dom La Perrière » 2005	13,20 €	20,80 €
<i>Région SUD-OUEST</i>		
AOC Cahors « Ch de Chambert »		21,40 €
<i>Région RHÔNE</i>		
AOC Châteauneuf du Pape « Ch La Nerthe » 2003		40,00 €
AOC Saint-Joseph « Chapoutier »	13,60 €	24,50 €
<i>Région BORDELAIS</i>		
AOC St-Emilion 2003	15,40 €	28,00 €
AOC Graves « Ch Olivier » 2003		36,20 €
VINS ROSES		
<i>Région PROVENCE</i>		
AOC Bandol « Dom Pradeaux » 2005	11,80 €	26,00 €
AOC Côteaux d'Aix en Provence « Ch Minuty » 2004	11,30 €	19,90 €
<i>Région CHAMPAGNE</i>		
AOC Champagne Brut « Moët & Chandon »	26,00 €	46,00 €
AOC Champagne Brut Rosé « Moët & Chandon »		52,00 €

Prix nets

Code examen : 5133403	Brevet d'Études Professionnelles Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie	Session 2010
Epreuve : pratique et techniques professionnelles en restaurant Dominante production culinaire -EP1-		
Durée : 15 mn	Coefficient : 10	Supports commerciaux S 2/3

CARTE DES MENUS

MENU DU MARCHÉ 21 €

SUGGESTIONS DU JOUR

TERRINE DE POISSONS 5,50 €

BAVETTE A L'ECHALOTES
POMMES ALLUMETTES 12 €

MENU DU CHEF 15,50 €

Saumon fumé sur toast
* * *

Escalope de volaille à la crème
Légumes du moment
* * *

Bavarois poire-mangue

LE TOUR DE FRANCE 34 €

Médailillon de foie gras de canard et ses
toasts

Ou

Escargots de Bourgogne en persillade

Ou

Brochette de saint-jacques au beurre
Nantais

* * *

Pavé de saumon au Riesling
Spaetzles

Ou

Carré d'agneau gratin Provençal

Ou

Magret de canard Montmorency
Pommes fondantes

* * *

La voiture du maître affineur

* * *

Coupe de fraises Gariguettes

Ou

Forêt noire sur crème Anglaise

Ou

Assortiment de sorbets

Code examen : 5133403	Brevet d'Etudes Professionnelles Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie	Session 2010
Epreuve : pratique et techniques professionnelles en restaurant Dominante production culinaire -EP1-		
Durée : 15 mn	Coefficient : 10	Supports commerciaux
		S 3/3