



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

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE
PRODUCTION DE SERVICES
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 DE SERVICE – EP1 -		

CARTE DU BAR

APERITIFS

Cinzano rouge, dry, rosé 6 cl	3,50 €
Porto rouge 6 cl	3,50 €
Dubonnet 6 cl	3,20 €
AOC Macvin 6 cl	3,80 €
Salers 6 cl	3,25 €
Berger blanc 2 cl	3,25 €
Ricard 2 cl	3,25 €
Canadian whisky "Canadian Club" 4 cl	3,50 €
Scotch whisky "Black & White" 4 cl	3,50 €
Gin "Bombay" 4 cl	3,50 €

COCKTAILS

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

DIGESTIFS

Calvados du pays d'Auge VSOP « Boulard » 4 cl	3,90 €
Armagnac X.O « Salamens » 4 cl	5,10 €
Marc de Gewurztraminer 4 cl	3,90 €
Poire william's 4 cl	3,90 €
Baileys 4 cl	4,10 €
Rhum « Trois Rivières » 4 cl	3,90 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Jus d'orange, ananas, tomate 20 cl	2,80 €
Schwèppes 25 cl	3,50 €
Coça-cola 25 cl	3,50 €
Evian 50 cl	2,90 €
Vittel 100 cl	3,80 €
Perrier 25 cl	3,50 €
San Pellegrino 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 de service -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 Gewurztraminer « Trimbach »	9,20 €	16,50 €
AOC Alsace Riesling S.G.N 1998 "Lorentz"		48,00 €
<i>Région BOURGOGNE</i>		
AOC Meursault « Ch de Meursault » 2004	19,80 €	42,00 €
AOC Saint-Veran « Reine Pédaque »	8,50 €	14,20 €
<i>Région LOIRE</i>		
AOC Sancerre 2005	7,00 €	11,90 €
AOC Pouilly-Fumé « Ladoucette » 2004		19,80 €
<i>Région BORDELAIS</i>		
AOC Bordeaux		10,20 €
VINS ROUGES		
<i>Région BOURGOGNE</i>		
AOC Beaune «Bouchard» 2003		31,00 €
AOC Santenay «Bouchard» 2006	11,00 €	17,40 €
<i>Région LOIRE</i>		
AOC Saumur-Champigny « Dom Gousset » 2006		19,40 €
AOC Bourgueil « Dom La Perrière » 2005	13,20 €	20,80 €
<i>Région SUD-OUEST</i>		
AOC Madiran « Torrus »		21,40 €
<i>Région RHÔNE</i>		
AOC Châteauneuf du Pape « Ch La Nerthe » 2005		40,00 €
AOC Saint-Joseph « Chapoutier »	13,60 €	24,50 €
<i>Région BORDELAIS</i>		
AOC Pomerol « Ch Bellegrave » 2005	15,40 €	28,00 €
AOC Graves « Ch Olivier » 2006		36,20 €
VINS ROSES		
<i>Région PROVENCE</i>		
AOC Bandol « Dom Pradeaux » 2007	11,80 €	26,00 €
AOC Côteaue d'Aix en Provence « Ch. Real Martin » 2007	11,30 €	19,90 €
<i>Région CHAMPAGNE</i>		
AOC Champagne Brut « Mercier »	26,00 €	46,00 €
AOC Champagne Brut Rosé « Mumm»		52,00 €

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 de service -EP1-		
Durée : 15 mn	Coefficient : 10	Supports commerciaux S 2/3

CARTE DES MENUS

MENU DU MOMENT 25 €

Saint-Jacques au beurre blanc
Ou

Duo d'asperges sauce Maltaise
Ou

Salade de cœur de bœuf au pesto
* * *

Daurade grillée sauce Choron
Riz Pilaw
Ou

Châteaubriand sauce marchand de vin
Pommes Darphin
Ou

Poulet fermier rôti et son jus
Fagots de haricots verts
* * *

Poire Belle-Hélène
Ou

Tartelette aux fruits rouges
Ou

Œufs à la neige

SUGGESTIONS DU JOUR

PAVE DE CHAROLAIS 18 €
SAUCE BEARNAISE
POMMES ALLUMETTES

SOLE MEUNIÈRE 15 €
POMMES VAPEUR

BALLADE FRANÇAISE 36 €

Salade Périgourdine
Ou

Huîtres chaudes sur fondue de poireaux
Ou

Brochette de saumon et lotte sauce
safranée
* * *

Filet de rouget en tapenade et fleurs de
courgette farcies
Ou

Colvert aux myrtilles
sur étuvée de chou vert
Ou

Tournedos Rossini
Pommes Bordelaise
* * *

La voiture du maître affineur
* * *

Palette du pâtissier
Ou

Moelleux au chocolat crème glacée au lait
de coco

Ou
Feuilleté de poire sauce vanillée

MENU DU CHEF 15,50 €

Salade Paysanne
* * *

Mixed grill sauce au poivre
Garniture au choix
* * *

Tarte fine aux pommes

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 de service -EP1-		
Durée : 15 mn	Coefficient : 10	Supports commerciaux
		S 3/3