



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

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

**E1U1 : ANALYSE SENSORIELLE, COMMERCIALISATION EN
FRANÇAIS ET EN LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ET SERVICE DES
BOISSONS - Épreuve ponctuelle**

ATELIER 2 : BANQUE DE MENUS

SUJET 2

Contexte : Responsable sommelier dans un restaurant une étoile Michelin en Bourgogne, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous. Les clients sont cinq touristes dont deux anglais de passage.

Saint-Jacques rôties,
quelques châtaignes,
bouillon mousseux aux truffes noires

Œufs en meurette
(Œufs pochés dans du vin rouge de Bourgogne, lardons, oignons, grelots,
champignons)

Filet de bœuf « Angus Hereford »,
dés de béarnaise,
jus d'une réduction de vin rouge

Époisses affiné au marc de Bourgogne

Gâteau au chocolat chaud,
coulant cassis et crème glacée aux bourgeons de cassis

Le budget réservé aux boissons est de 50,00 € 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 2011
Durée : 30 mn		Coef. 4

SUJET 3

Contexte : Responsable sommelier dans un restaurant deux étoiles Michelin en région parisienne, vous proposez un choix de vins suivant la commande ci-dessous et le contexte suivant : repas d'affaires pour la signature d'un contrat (quatre couverts).

Deux chipirons farcis, sauce à l'encre, courge de Nice marinée
Deux quenelles et écrevisses à la Nantua

Quatre barbues de petit bateau, garniture « Dugléré »

Deux gigots d'agneau de l'Aveyron, haricots coco en gratin
Deux piccata de veau, légumes vivement sautés

Quatre fromages affinés

Quatre mille-feuilles traditionnels, glace caramel

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 2011	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. 4

SUJET 4

Contexte : Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique du nord de la France, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : clientèle de passage dormant sur place (six couverts).

Tarte au Maroilles

Le waterzoi *

(*Plat de poissons et d'anguilles cuits dans un court-bouillon lié à l'œuf et à la crème fraîche)

Nid de salade et boulette d'Avesnes*

(*Fromage à pâte molle à croûte lavée)

Parfait glacé au spéculoos*

(*Petit biscuit à la cannelle)

Le budget réservé aux boissons est de 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 2011	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. 4

SUJET 5

Contexte : Responsable sommelier dans un restaurant une étoile Michelin à Bordeaux, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous. Les clients, au nombre de huit, sont des amis de longue date qui se retrouvent.

Gambas flambées à l'anis

Escargots à la bordelaise

Fromages affinés

Poire au vin, orange, cannelle

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 2011
Durée : 30 mn		Coef. 4

SUJET 8

Contexte : Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique de la région Provence, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : commerciaux dormant sur place (quatre couverts).

Copeaux de parmesan pour ce carpaccio de bœuf à l'huile d'olive

Le feuilleté de truffe et sa sauce au foie gras

Papillon de raie sauce ravigote

Des petites tripes aixoises

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Fondant moelleux au chocolat

Le budget réservé aux boissons est d'environ 25,00 € 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 2011	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. 4

SUJET 9

Contexte : Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique à Mont-de-Marsan, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : quatre clients de passage, venus de Lille pour assister aux corridas de La Madeleine. Ils doivent rentrer coucher à Dax (cinquante kilomètres) avec leur véhicule personnel.

Foie gras de canard

Saint-Pierre à la vapeur mentholée,
asperges vertes

Morceau de veau au jus,
mousseline de pommes de terre

Plateau de fromages

Tarte Tatin

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 2011
Durée : 30 mn		Coef. 4

SUJET 10

Contexte : Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique de la région Rhône-Alpes, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : clients de passage (quatre couverts).

Petite friture

Quenelle lyonnaise aux écrevisses sauce Nantua

Matelote d'anguilles

Carré d'agneau du Quercy
haricots verts de culture biologique et jus goûteux aux abats

Saint-Marcellin

Soufflé au chocolat, glacé à la menthe, orange à l'orientale

Le budget réservé aux boissons est d'environ 25,00 € 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 2011	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. 4

SUJET 11

Contexte : Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique de Perpignan, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : quatre clients en vacances (un couple et leurs deux enfants âgés de dix-neuf et vingt-et-un ans).

Tartare de cabillaud mariné

Croustillant de gambas rôties,
crème de crustacés

Côte de porc fermier farci aux figues et pignons de pin,
gratin de pommes de terre

Plateau de fromages

Poire pochée

Le budget réservé aux boissons est d'environ 25,00 € 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 2011	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. 4