



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.

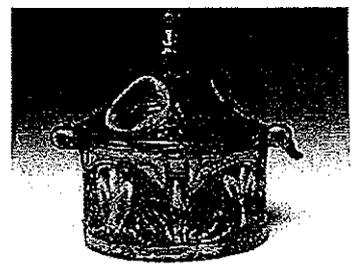
Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2011
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES EN RESTAURANT DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -		

<u><i>Au Bar</i></u>		
<i>Cocktails : 7 €</i>		
Punch Planteur	12 cl	
Mojito	7 cl	
Pina Colada	12 cl	
Américano	12 cl	
<i>Apéritifs : 5 €</i>		
Ricard	2,5 cl	
Martini bianco / rosso	6 cl	
Porto rouge	6 cl	
Muscat de Frontignan	6 cl	
Campari	6 cl	
Whisky "Johnny Walker"	6 cl	
Bourbon "Four Roses"	4 cl	
		<i>Bières : 3,5 €</i>
		Kronenbourg 33 cl
		Heineken 25 cl
		Adelscott 25 cl
<i>Boissons rafraichissantes : 3 €</i>		
Jus de fruits 100%	20 cl	
Perrier	20 cl	
Coca-Cola	33 cl	
Schweppes	20 cl	
Orangina	25 cl	
¼ Vittel	25 cl	
		<i>Boissons chaudes 2 €</i>
		Café arabica
		Thé de Ceylan
		Infusions
<i>Eaux de Vie et Liqueurs 6 €</i>		
	Cognac Courvoisier VSOP	4 cl
	Calvados Boulard	4 cl
	Rhum agricole 10 ans d'âge	4 cl
	Cointreau	4 cl
	Get 27	4 cl
	Malibu	4 cl

*Prix nets*

Code examen : 5133403	<b>Brevet d'Etudes Professionnelles</b> Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie	Session 2011
Epreuve : <b>pratique et techniques professionnelles en restaurant</b> Dominante production culinaire –EP1–		
Durée : 15 mn	Coefficient : 10	Supports commerciaux
		<b>S 1/3</b>

# Carte des Vins



<u>Vins blancs AOC</u>	Appellations	Millésime	37,5 cl	75 cl
Alsace	Alsace riesling	2004		28 €
Bourgogne	Chablis	2004		25 €
	Bourgogne aligoté	2004		30 €
Savoie	Vin de Savoie	2008	13 €	31 €
Bordeaux	Entre-deux-mers	1999	10 €	24 €
	Sauternes	2006		58 €
<u>Vins roses AOC</u>				
Côtes du Rhône	Tavel	2004		21 €
Provence	Côtes de Provence*	2005	11 €	22 €
<u>Vins rouges AOC</u>				
Alsace	Alsace pinot noir	2004		22 €
Bourgogne	Côtes de Nuits Villages	2006		22 €
	Mâcon*	2008	11 €	23 €
Beaujolais	Beaujolais villages*	2007		25 €
	St Amour	2006		32 €
Côtes du Rhône	Chateauneuf-du-Pape	2006		33 €
Bordeaux	St Emilion	2002		36 €
	Bordeaux Supérieur	2005	13 €	24 €
	Graves	2008		26 €
<u>Vins effervescents AOC</u>				
Champagne	Champagne Mumm Brut			40 €
<u>Mousseux AOC</u>				
Vallée du Rhône	Clairette de Die			32 €
Alsace	Crémant d'Alsace			34 €

\*Vins servis au verre : 12 cl 5 €

Prix nets

Code examen : 5133403	<b>Brevet d'Etudes Professionnelles</b> Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie		Session 2011
Epreuve : pratique et techniques professionnelles en restaurant Dominante production culinaire -EP1-			
Durée : 15 mn	Coefficient : 10	Supports commerciaux	<b>S 2/3</b>

# Au restaurant

## Menu du jour

Prix fixe 22 €

Melon à l'Italienne

Pavé de bœuf grillé Maître d'Hôtel  
Pommes paille, tomate Provençale, cresson

Poire belle Hélène



## Menu gastronomique

85 € au choix

Assiette d'huîtres

Ou

Foie gras des Landes

\*\*\*\*\*

Darne de saumon grillée

Beurre blanc

Petits légumes

Ou

Filet de sole Bonne Femme

Riz Pilaf

\*\*\*\*\*

Carré d'agneau persillé

Pommes fondantes

Ou

Filet de bœuf en brioche

Sauce Bordelaise

Pommes dauphine

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*\*

Soufflé au Grand-Marnier

Ou

Salade de fruits frais

ou

Chariot de pâtisseries

## Plats du jour 15€

Carpaccio de thon rouge à l'aneth

Fricassée de volaille à l'ancienne

Choucroute traditionnelle

## Spécialités régionales :

Cassoulet Toulousain.....24 €

Tripes à la mode de Caen.....21€

Bouillabaisse Provençale..... 28 €

Fondue Bourguignonne.....28 €

## Notre formule à 20 €

Service rapide garanti

1 verre de vin rouge ou blanc

ou 1 boisson sans alcool

1 plat du jour au choix

Salade verte au noix

Café

Prix nets

Code examen : 5133403	<b>Brevet d'Etudes Professionnelles</b> Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie	Session 2011
Epreuve : pratique et techniques professionnelles en restaurant Dominante production culinaire –EP1-		
Durée : 15 mn	Coefficient : 10	Supports commerciaux
<b>S 3/3</b>		