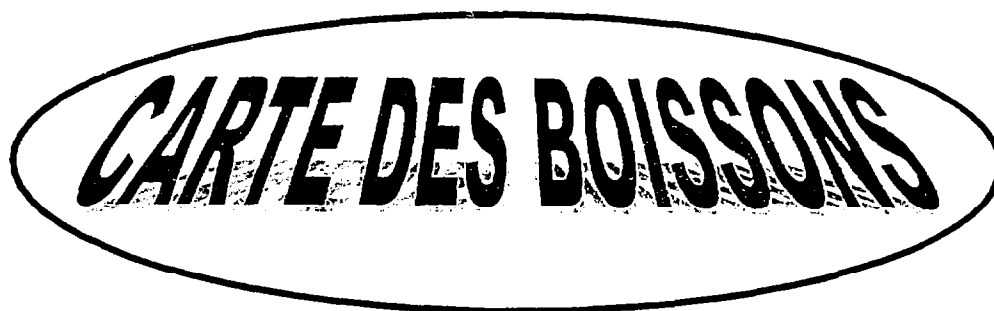


**SUJET**

**BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT  
CAP RESTAURANT**

**EPREUVE EP 1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE – SUPPORT VENTE**

**SESSION 2001**



## ***APERITIFS***

<b>Muscat de Rivesaltes</b>	<b>6 cL</b>	<b>40,00</b>
<b>Muscat de St Jean de Minervois</b>	<b>6 cL</b>	<b>40,00</b>
<b>Blanquette de Limoux</b>	<b>12 cL</b>	<b>35,00</b>
<b>Coupe de Champagne</b>	<b>12 cL</b>	<b>60,00</b>
<b>Banyuls rouge ou blanc</b>	<b>6 cL</b>	<b>40,00</b>
<b>Vermouths</b>	<b>6 cL</b>	<b>25,00</b>
<b>Anisés</b>	<b>2 cL</b>	<b>30,00</b>
<b>Gentianes</b>	<b>6 cL</b>	<b>30,00</b>
<b>Scotch Whisky</b>	<b>4 cL</b>	<b>35,00</b>
<b>Bourbon Whiskey</b>	<b>4 cL</b>	<b>40,00</b>

## ***EAUX DE VIE et LIQUEURS***

<b>Bas Armagnac</b>	<b>4 cL</b>	<b>55,00</b>
<b>Cognac VSOP</b>	<b>4 cL</b>	<b>45,00</b>
<b>Liqueur de thym</b>	<b>4 cL</b>	<b>35,00</b>
<b>Marc de Muscat</b>	<b>4 cL</b>	<b>40,00</b>
<b>Poire Williamine</b>	<b>4 cL</b>	<b>40,00</b>
<b>Chartreuse verte ou jaune</b>	<b>4 cL</b>	<b>40,00</b>

## ***COCKTAILS***

<b>Manhattan</b>	<b>7 cL</b>	<b>50,00</b>
<b>Screwdriver</b>	<b>7 cL</b>	<b>60,00</b>
<b>Grasshopper</b>	<b>9 cL</b>	<b>60,00</b>

## ***JUS DE FRUITS, SODAS, DIVERS***

<b>Sodas divers</b>	<b>20 cL</b>	<b>15,00</b>
<b>Fruits pressés</b>	<b>15 cL</b>	<b>20,00</b>
<b>Jus de fruits</b>	<b>25 cL</b>	<b>15,00</b>
<b>Eaux minérales</b>	<b>bouteille</b>	<b>28,00</b>
	<b>½ bouteille</b>	<b>15,00</b>
<b>Coca-cola</b>	<b>25 cL</b>	<b>15,00</b>
<b>Schweppes</b>	<b>25 cL</b>	<b>15,00</b>

Prix nets

**CARTE DES VINS**

	Bouteille 75 cL	½ Bouteille 37,5 cL
<b>VINS BLANCS</b>		
<b><u>LE LANGUEDOC-ROUSSILLON</u></b>		
- Mas de Dumas Gassac 1990	260,00	140,00
- Picpoul de Pinet Duc de Morny 1990	70,00	40,00
- Roque Sestière Beraïl 1991	80,00	45,00
<b><u>LA PROVENCE</u></b>		
- A.O.C. Cassis Clos Sainte Magdeleine 1995	150,00	
- A.O.C. Bellet Le grand jardin 1996	120,00	65,00
<b><u>LA LOIRE</u></b>		
- A.O.C. Muscadet Le soleil Nantais 1992	90,00	50,00
- A.O.C. Sancerre Les belles Dames 1990	150,00	80,00
<b>VINS ROSÉS</b>		
<b><u>LA LOIRE</u></b>		
- A.O.C. Cabernet d'Anjou 1992	120,00	65,00
<b><u>LE LANGUEDOC-ROUSSILLON</u></b>		
- La Clape Domaine Rivière 1993	90,00	50,00
<b>VINS ROUGES</b>		
<b><u>LE BORDELAIS</u></b>		
- Château Chantegrive 1990	200,00	110,00
- Château Calon Ségur 1995	350,00	200,00
<b><u>LA BOURGOGNE</u></b>		
- A.O.C. Chassagne Montrachet M. Carillon 1989	250,00	
- A.O.C. Savigny les Beaune Rodet 1990	280,00	150,00
- A.O.C. Nuits St Georges Latour 1995	290,00	155,00
<b><u>LE LANGUEDOC-ROUSSILLON</u></b>		
- A.O.C. Faugères 1990	90,00	50,00
- A.O.C. Minervois Domaine Maris 1986	110,00	60,00
- A.O.C. St Chinian Château de Coujan 1988	150,00	80,00
<b><u>LA LOIRE</u></b>		
- A.O.C. St Nicolas de Bourgueil 1990	145,00	75,00
<b>VINS MOUSSEUX</b>		
- A.O.C. Blanquette de Limoux Domaine Laporte	150,00	
<b>CHAMPAGNES</b>		
- Louis Roederer Brut	300,00	180,00

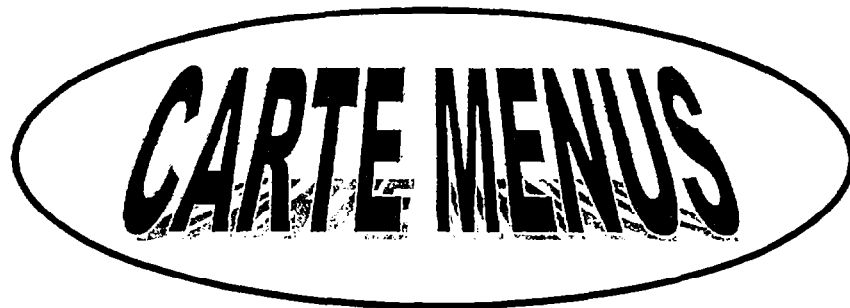
Prix nets

**SUJET**

**BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT  
CAP RESTAURANT**

**EPREUVE EP 1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE – SUPPORT VENTE**

**SESSION 2001**



*Ouvrage proposé pour la lecture de la carte :*

- *Géographie gastronomie Ph. NOEL*
- *Géographie Les mini-maxi*

**MENU A PRIX FIXE SANS CHOIX : 90 Francs**

**Salade de chèvres chauds  
sur toasts**



**Fricassée de volaille au thym  
et sa ratatouille**



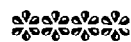
**Crème Catalane brûlée**

**MENU A PRIX FIXE AVEC CHOIX : 150 Francs**

**Petits pâtés de Pézenas**

*ou*

**Huîtres de Bouzigues**



**Rouille de supions et son riz de Camargue**

*ou*

**Entrecôte de bœuf grillée de l'Aubrac  
sauce béarnaise pommes persillées**



**Fondant au chocolat et Rivesaltes**

*ou*

**Oreillettes de Montpellier et son coulis**

Prix TTC, service compris

**MENU GASTRONOMIQUE : 300 Francs**

**Assiette de fruits de mer**

*ou*

**Cargolade**

*ou*

**Soupe de poissons du "Chef"**



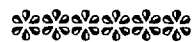
**Loup grillé au fenouil**

*ou*

**Bourride de baudroie à la Sétoise**

*ou*

**Moules farcies**



**Gardianne de taureau  
et ses petits légumes croquants**

*ou*

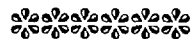
**Côtes d'agneau grillées aux herbes de la garrigue  
pommes amandines**

*ou*

**Cassoulet de Carcassonne**



**Plateau de fromages régionaux**



**Cascade de sorbets de fruits au muscat**

*ou*

**Millefeuille de pain d'épices façon pain perdu  
au miel de lavande**

*ou*

**Croquant de macaron à l'orange  
et sa mousse de chocolat noir**

**Vente et Communication**  
**JEUX DE RÔLES**

N°	SCENARIO
<b>1</b>	Vous êtes soucieux de votre ligne et désirez choisir des plats légers, vous demandez conseil.
<b>2</b>	Vous souhaitez déguster des spécialités de la région que peut-on vous proposer ?
<b>3</b>	Vous êtes allergique à certains aliments (poissons, fruits de mer et coquillages), et vous souhaitez connaître la composition des plats pour réaliser votre choix.
<b>4</b>	Pour commencer votre déjeuner, vous désirez déguster un apéritif local ou régional, que vous propose-t-on ?
<b>5</b>	Votre regard gourmand se pose sur deux menus, et vous ne savez que choisir. Vous demandez au serveur de vous guider pour réaliser votre choix.
<b>6</b>	Après avoir choisi les plats du menu gastronomique, vous souhaitez vous faire plaisir en y associant un vin blanc et un vin rouge. Que vous conseille le serveur ?
<b>7</b>	L'un des clients désire prendre un cocktail plutôt sec et l'autre client ne veut surtout pas consommer de la viande de bœuf. Que vous conseille-t-on ?
<b>8</b>	Vous êtes venu déjeuner avec votre petit garçon de huit ans. Quel menu vous propose-t-on ?

- Consignes :**
- Le scénario s'adresse aux seuls membres de la commission d'évaluation. Le candidat doit réagir en conséquence.
  - Dans le cas où le scénario ne fait pas appel à un accord mets et vins, une proposition devra être demandée aux candidats.

<b>BEP HOTELLERIE – RESTAURATION Option : RESTAURANT</b>		
<b>CAP RESTAURANT</b>		
<b>EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE - EP1</b>		
Session 2001	<b>JEUX DE RÔLES N° 4</b>	Page : 1/1