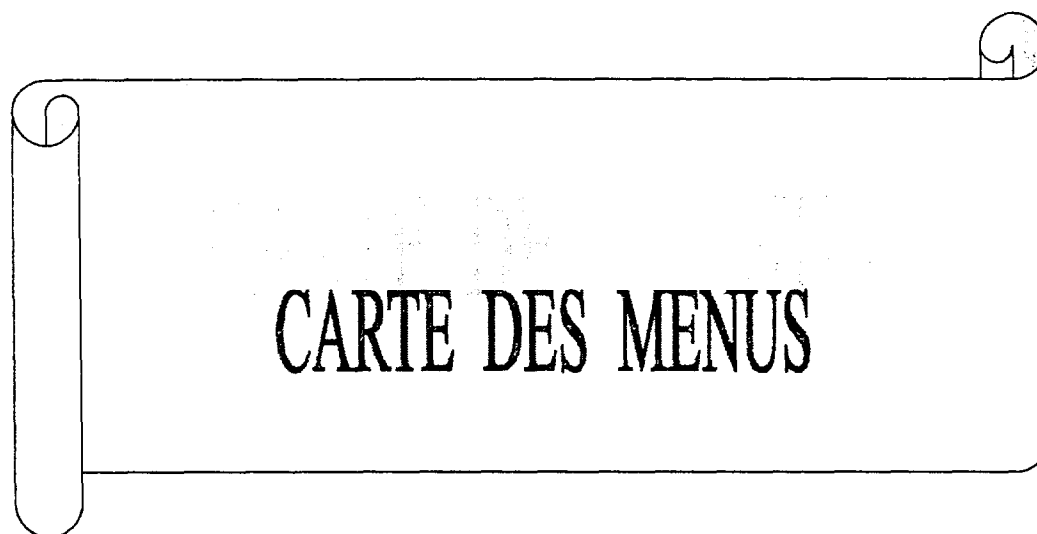


SUJET

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

EPREUVE EP 1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE – SUPPORT VENTE

SESSION 2002



Ouvrage proposé pour la lecture de la carte :

- Géographie gastronomique Ed. Jacques Lanore
- L'inventaire du patrimoine culinaire de la France Ed. Albin Michel/CNAC
- Répertoire de la cuisine G/S

MENU GASTRONOMIQUE A 58,00 €

Six huîtres chaudes de Bouzigues au Muscat

ou

Petits pâtés de Pézenas

ou

Tarte fine de filets de sardines

Bourride Sétoise

ou

Loup grillé au beurre de Montpellier

ou

Sole soufflée au velouté de Tellines

Civet de garenne en saupiquet

ou

Gigot à la Languedocienne

ou

Crépinette de poulet aux figes

Pélardon des Cévennes

ou

Roquefort

Succulent au chocolat et au Rivesaltes

ou

Tarte aux figes

ou

Soupe de fruits au Faugères

MENU A 12,50 €

Fricandeau aux herbes

Gigot d'agneau à la languedocienne

Crème brûlée

MENU A 23,00 €

**Soupe Albigeoise
ou
Quiche au Roquefort**

**Brandade de Nîmes
ou
Estouffat de veau**

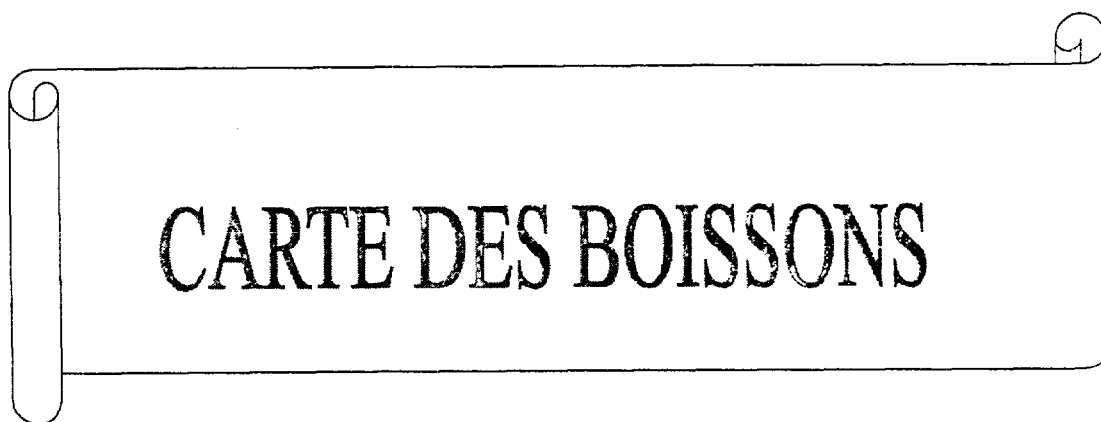
**Blanc manger
ou
Jésuites
ou
Salade de garriguettes à la menthe**

SUJET

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

EPREUVE EP 1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE – SUPPORT VENTE

SESSION 2002



CARTE DES VINS

	Verre €	½ Bouteille €	Bouteille €
VINS BLANCS			
<u>COTEAUX DU LANGUEDOC</u>			
- La Clape	4,50	12,00	21,00
- Clairette du Languedoc			14,00
- Picpoul de Pinet	3,80	9,00	17,00
<u>CÔTES DU RHÔNE</u>			
- Saint Joseph		21,00	32,00
- Condrieu			37,00
- Château Grillet			53,00
<u>LOIRE</u>			
- Sancerre		14,50	27,00
- Menetou Salon			16,50
VINS ROSES			
<u>CÔTES DU RHÔNE</u>			
- Tavel		11,50	18,50
- Lirac		10,50	16,50
VINS ROUGES			
<u>COTEAUX DU LANGUEDOC</u>			
- Saint Chinian Domaine Fonsalade 1996			27,00
- Faugères Domaine du Fraisse 1995		12,00	21,00
- Château de Flaugergues 1993		12,00	21,00
<u>CÔTES DU RHÔNE</u>			
- Gigondas			32,00
- Côtes Rôtie			58,00
- Châteauneuf du Pape			32,00
<u>LOIRE</u>			
- Saint Nicolas de Bourgueil			13,50
- Chinon	4,50		15,00
CHAMPAGNE			
- Dom Ruinart Blanc de Blancs			53,00
VINS EFFERVESCENTS du LANGUEDOC			
- Crémant de Limoux	5,00	21,50	32,00

Prix nets en euros, taxes et service compris

JUS DE FRUITS.
SODAS, DIVERS

	€
Canada Dry	3,00
Jus de fruits	3,00
Coca cola.....	2,30
¼ eaux minérales.....	2,30
Limonette Milles	2,30
Orangina.....	2,30



APERITIFS

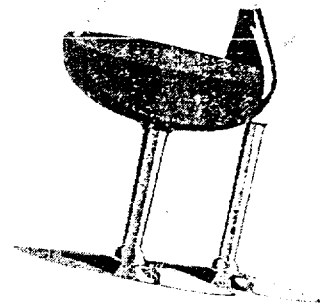
	€
Coupe de champagne (12 cL).....	6,00
Whisky pur malt (4 cL)	6,00
Anis (2 cL).....	3,80
Byrrh (7 cL).....	3,80
Cartagène (7 cL).....	3,80
Muscat de Saint Jean de Minervois (7 cL).....	3,80
Suze (7 cL)	3,80
Clairette du Languedoc (7 cL).....	3,80
Porto (7 cL).....	3,80
Banyuls (7cL).....	3,80

COCKTAILS

	€
Gin Tonic	7,60
Daïquiri.....	7,60
Tampico	7,60

EAUX DE VIE & LIQUEURS (4 cL)

	€
Armagnac	6,00
Cognac V.S.O.P.....	6,00
Fine du Languedoc	6,00
Liqueur de noix.....	5,30
Get 31	5,30
Drambuie.....	5,30



Prix nets en euros, taxes et service compris

Vente et Communication JEUX DE RÔLES

N°	SCENARIO
1	Vous souhaitez déjeuner rapidement. Que peut-on vous proposer ?
2	Vous choisissez le menu gastronomique. Demandez des explications sur sa composition.
3	Vous désirez un repas léger. Que peut-on vous proposer ?
4	Vous souhaitez un cocktail dont vous ne connaissez pas la composition. Demandez des explications.
5	Vous souhaitez un repas gastronomique. Que peut-on vous proposer ?
6	Vous souhaitez que le candidat vous propose des vins pour accompagner votre menu gastronomique.
7	Puisque du vin au verre figure à la carte, demandez au candidat pour un menu au choix d'associer vin et mets.
8	Vous souhaitez un apéritif régional. Que peut-on vous proposer ?
9	Vous souhaitez déguster des spécialités de la région, que vous propose-t-il ?
10	Vous préférez le poisson à la viande. Quel menu peut-on vous proposer ?

- 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.