

**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 1

---

**Contexte :** Responsable sommelier dans un restaurant gastronomique d'Alsace, vous proposez un choix de vins suivant la commande ci-dessous et le contexte suivant : anniversaire de mariage (quatre couverts).

**Lingot de foie gras d'oie au pain d'épices,  
réduit de « Gewurtz »**

---

**Filet de rouget,  
risotto de céréales au safran,  
émulsion d'encre de seiche**

---

**Assortiment de fromages régionaux**

---

**Tarte à la rhubarbe et coulis de myrtilles**

**Le budget réservé aux boissons est de 40,00 € 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.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>	<b>MENU ATELIER 2</b>	
<b>Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons</b> <b>Unité : U1</b>	<b>Session 2011</b>	<b>Page 1/1</b>
	<b>Durée : 30 mn</b>	<b>Coef. 4</b>

## 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

<b>Le budget réservé aux boissons est de 50,00 € par personne.</b>
--

**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.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>	<b>MENU ATELIER 2</b>	
<b>Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons</b> <b>Unité : U1</b>	<b>Session 2011</b>	<b>Page 1/1</b>
	<b>Durée : 30 mn</b>	<b>Coef. 4</b>

## 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)

<b>Le budget réservé aux boissons est de 20,00 € par personne.</b>
--

**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.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>	<b>MENU ATELIER 2</b>	
<b>Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons</b> <b>Unité : U1</b>	<b>Session 2011</b>	<b>Page 1/1</b>
	<b>Durée : 30 mn</b>	<b>Coef. 4</b>

## 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**

<b>Le budget réservé aux boissons est d'environ 30,00 € par personne.</b>
---

**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.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>	<b>MENU ATELIER 2</b>	
<b>Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons</b> <b>Unité : U1</b>	<b>Session 2011</b>	<b>Page 1/1</b>
	<b>Durée : 30 mn</b>	<b>Coef. 4</b>

## SUJET 6

---

**Contexte :** Responsable sommelier dans un restaurant une étoile Michelin en région Champagne, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : repas de famille (huit couverts).

**Salade au lard façon d'Ardenne**

---

**Tête de veau à la champenoise**

---

**Chaurce et Langres**

---

**Biscuits de Reims et sabayon au Champagne**

<b>Le budget réservé aux boissons est d'environ 20,00 € par personne.</b>
---

**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.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>	<b>MENU ATELIER 2</b>	
<b>Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons</b> <b>Unité : U1</b>	<b>Session 2011</b>	<b>Page 1/1</b>
	<b>Durée : 30 mn</b>	<b>Coef. 4</b>

## SUJET 7

---

**Contexte :** Sommelier dans un restaurant de standing en région de Franche-Comté, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : clientèle de passage (quatre couverts).

**Gougères au Comté**

---

**Pavé de lieu jaune flambé à l'unilatéral,  
sauce au Savagnin**

---

**Ris de veau flambé au marc du Jura**

---

**Comté de 18 mois du Haut-Doubs**

---

**Tarte aux myrtilles**

**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.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>	<b>MENU ATELIER 2</b>	
<b>Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons</b> <b>Unité : U1</b>	<b>Session 2011</b>	<b>Page 1/1</b>
	<b>Durée : 30 mn</b>	<b>Coef. 4</b>



## 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**

<b>Le budget réservé aux boissons est d'environ 25,00 € par personne.</b>
---

**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.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>	<b>MENU ATELIER 2</b>	
<b>Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons</b> <b>Unité : U1</b>	<b>Session 2011</b>	<b>Page 1/1</b>
	<b>Durée : 30 mn</b>	<b>Coef. 4</b>

## 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.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>	<b>MENU ATELIER 2</b>	
<b>Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons</b> <b>Unité : U1</b>	<b>Session 2011</b>	<b>Page 1/1</b>
	<b>Durée : 30 mn</b>	<b>Coef. 4</b>

## 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.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>	<b>MENU ATELIER 2</b>	
<b>Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1</b>	<b>Session 2011</b>	<b>Page 1/1</b>
	<b>Durée : 30 mn</b>	<b>Coef. 4</b>

## 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**

<b>Le budget réservé aux boissons est d'environ 25,00 € par personne.</b>
---

**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.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>	<b>MENU ATELIER 2</b>	
<b>Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons</b> <b>Unité : U1</b>	<b>Session 2011</b>	<b>Page 1/1</b>
	<b>Durée : 30 mn</b>	<b>Coef. 4</b>

## SUJET 12

---

**Contexte :** Responsable sommelier dans un restaurant gastronomique à Brest (Finistère), vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : diner pour quatre clients qui seront accompagnés en taxi à leur hôtel.

**Turbotin de l'Atlantique braisé**

---

**Noix de Saint-Jacques semi fumées,  
Mousse de pomme de terre**

---

**Plateau de fromages**

---

**Tube craquant, agrumes et crème glacée miel de fleur d'oranger**

<b>Le budget réservé aux boissons est illimité.</b>
---

**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.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>	<b>MENU ATELIER 2</b>	
<b>Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons</b> <b>Unité : U1</b>	<b>Session 2011</b>	<b>Page 1/1</b>
	<b>Durée : 30 mn</b>	<b>Coef. 4</b>