

**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 :

1. Responsable sommelier dans un restaurant gastronomique, proposer un choix de vins suivant la commande ci-dessous et le contexte suivant : anniversaire de mariage (douze couverts).

Foie gras de canard, gelée de Gewurztraminer et pain toasté

\_\_\_\_\_

Suprême de sandre sur choucroute, beurre blanc au genièvre

\_\_\_\_\_

Munster fermier frais au kirsch

\_\_\_\_\_

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.

2. Proposer quatre vins blancs et un vin rouge à servir au verre durant la semaine alsacienne.

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 2012	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. : 4

## SUJET 2

---

Contexte :

1. Responsable sommelier dans un restaurant une étoile Michelin, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous.

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

\_\_\_\_\_

Œufs en meurette à la lie de Montrachet

\_\_\_\_\_

Filet de charolais au foie gras en croûte de pain d'épices,  
Jus de truffe grise de Bourgogne, gratin de rattes

\_\_\_\_\_

Époisses de Bourgogne, Soumaintrain, Saint-Florentin, pain grillé

\_\_\_\_\_

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.

2. Proposer quatre vins blancs et un vin rouge à servir au verre durant la semaine bourguignonne.

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 2012	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. : 4

## SUJET 3

---

Contexte :

1. 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.

2. Proposer quatre vins blancs et un vin rouge à servir au verre.

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 2012	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. : 4

## SUJET 4

---

Contexte :

1. Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique du nord de la France, proposer un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : clientèle de passage dormant sur place (six couverts). Un des clients souhaite déguster de la bière avec son repas.

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.

2. Proposer quatre vins blancs et un vin rouge à servir au verre.

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 2012	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. : 4

## SUJET 5

---

**Contexte :**

1. **Responsable sommelier dans un restaurant une étoile Michelin, proposer un choix de vins suivant le menu ci-dessous. Les clients, au nombre de huit, sont des amis de longue date qui se retrouvent.**

**Feuilleté d'asperges blanches du Blayais, sauce mousseline**

---

**Entrecôte de bœuf de Blonde d'Aquitaine grillée aux sarments de vigne,  
os à la moelle au gros sel,  
Macaronade au foie gras et cèpes**

---

**Tome d'Aquitaine**

---

**Gratin d'agrumes, sorbet au Lillet blanc**

<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.

2. **Proposer quatre vins blancs et un vin rouge à servir au verre.**

<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 2012</b>	<b>Page 1/1</b>
	<b>Durée : 30 mn</b>	<b>Coef. : 4</b>

## SUJET 6

---

**Contexte :**

1. **Responsable sommelier dans un restaurant une étoile Michelin, proposer un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : repas de famille (huit couverts).**

**Blanc de turbot braisé, jeunes poireaux sauce Champagne**

—————  
**Chaource et Langres**  
—————

**Soufflé chaud aux biscuits roses de Reims et marc de Champagne**

**Le budget réservé aux boissons est d'environ 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.

2. **Proposer quatre champagnes au bar à bulles de l'établissement.**

<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 2012</b>	<b>Page 1/1</b>
	<b>Durée : 30 mn</b>	<b>Coef. : 4</b>

## SUJET 7

---

**Contexte :**

1. **Sommelier dans un restaurant de standing, proposer un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : clientèle de passage (quatre couverts).**

**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**

<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.

2. **Proposer quatre champagnes au bar à bulles de l'établissement.**

<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 2012</b>	<b>Page 1/1</b>
	<b>Durée : 30 mn</b>	<b>Coef. : 4</b>



## SUJET 8

---

Contexte :

1. Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique, proposer 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.

2. Proposer quatre champagnes au bar à bulles de l'établissement ainsi que quatre vins blancs et rouges au verre.

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 2012	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. : 4

## SUJET 9

---

Contexte :

1. Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique à Mont-de-Marsan, proposer 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

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

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.

2. Proposer quatre champagnes au bar à bulles de l'établissement ainsi que quatre vins blancs et rouges au verre.

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 2012	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. : 4

# SUJET 10

---

Contexte :

1. Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique, proposer 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

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

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.

2. Proposer quatre champagnes au bar à bulles de l'établissement ainsi que quatre vins blancs et rouges au verre.

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 2012	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. : 4

# SUJET 11

---

Contexte :

1. Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique, proposer 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

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

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.

2. Proposer quatre champagnes au bar à bulles de l'établissement ainsi que quatre vins blancs et rouges au verre.

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 2012	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. : 4

## SUJET 12

---

Contexte :

1. Responsable sommelier dans un restaurant gastronomique à Brest (Finistère), vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : dîner pour quatre clients qui seront raccompagnés 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**

**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.

2. Proposer quatre champagnes au bar à bulles de l'établissement ainsi que quatre vins blancs et rouges au verre.

<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 2012</b>	<b>Page 1/1</b>
	<b>Durée : 30 mn</b>	<b>Coef. : 4</b>