

SUJET N°1

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte :

1. Sommelier dans le restaurant gastronomique d'un palace, proposer des vins en précisant les millésimes et les noms des propriétaires, qui pourront accompagner un menu d'exception qui sera servi durant la semaine du salon de l'automobile.

Menu gastronomique à 300 euros

Fraîcheur de tomates et pastèques à l'huile d'olive vierge et menthe verte

Gibelotte tiède de lapin, polenta crémeuse à la tomme d'Alsace parfumée à l'estragon

Tronçon de turbot rôti
Croustillant de poulpe, émulsion aux algues

Noisette de chevreuil
Compotée de fruits secs

Boîte chaude de Mont d'Or
Caramel aux noisettes et sucrose à l'huile de noix

Cristallins de ganache au chocolat grand cru
Fenouil en pâte et crème glacée au cassis

Remarque : s'il y a lieu, le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats.

Le budget réservé aux boissons est illimité.
--

2. Proposer dix vins à servir au verre ainsi que quatre champagnes pour votre bar à bulles durant la semaine.

Session 2018	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U12 : Communication et commercialisation	Coefficient 2	Durée : 40 min	1/4