

SUJET N°2

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte :

1. Sommelier dans un restaurant parisien, proposer des vins en précisant les millésimes et les noms des propriétaires qui pourront accompagner ce menu. Nous sommes en hiver, les clients sont au nombre de six, au déjeuner.

Menu à 240 euros

Crème d'oursin à l'aneth
Fine gelée de clémentine corse

Noix de Saint-Jacques poêlées à vif
Mousseline de pommes de terre truffée et maraîchère croquante

Pavé de black cod d'Alaska
Petits légumes, nouilles chinoises et bouillon au saté

Quasi de veau rôti
Purée d'oranges épicées, endives syrah
Jus aux dattes fraîches

Brie crémeux aux truffes noires
Duo de roquette et mâche

Notre mont blanc avec son biscuit châtaigne
Meringue et chantilly mascarpone

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

Le budget réservé aux boissons est de 50 euros par personne.
--

2. Proposer quatre vins de France et un vin du monde.

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