

## SUJET N°3

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte :

1. Sommelier dans un restaurant étoilé, proposer un vin pour chacun des plats en précisant les millésimes et les noms des propriétaires. Les clients, au nombre de six, ne veulent déguster que des vins de la Côte d'Or et souhaitent découvrir plusieurs millésimes.

### Menu gastronomique à 160 euros

Velouté de butternut  
Ravioli de chèvre frais

---

Tarte fine aux cèpes et au chorizo  
Beurre composé

---

Cabillaud fumé minute  
Salsifis et topinambour, jus de noisettes

---

Chevreuil de chasse de Sologne, côte rôtie au céleri  
Sauce poivrade, émulsion au Gevrey-Chambertin

---

Roquefort et poire froide

---

Tarte viennoise  
Chocolat gianduja et amaretto

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 six vins ainsi que trois champagnes pour votre bar à bulles.

Session 2018	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U12 : Communication et commercialisation	Coefficient 2	Durée : 40 min	3/4