

SUJET N°4

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 100 euros

Encornet juste snacké
Céleri rave, parmesan et crumble au lard

Cabillaud en filet, bouillon mousseux à la sauce ananas
Brandade légère aux raisins blonds

Ris de veau de Corrèze dorés
Châtaignes effilées

Trio de notre fromager affineur

Île flottante
Moka à la citronnelle de Madagascar

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 six vins à servir au verre.

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