

SUJET N°3

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte :

1. Sommelier/ère 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

Nage de petits pois
pommes granny smith

Blinis de haddock et coques marinées à l'oseille,
cubes de céleri

Marmite de loup de mer au corail d'oursin,
petits légumes de saison

Agneau rôti « poivre et sauge »,
ravioli de fromage frais

Trio de notre fromager affineur

Sur un fin pain de Gênes à la pistache,
crème basilic aux cerises et framboises, sorbet au jus de yuzu

Remarque : s'il y a lieu, le/la candidat/e 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 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U12 : Communication et commercialisation	Coefficient 2	Durée : 40 min	3/4