

## 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

L'huître Gillardeau à la chiboust de café vert

---

Gambas juste saisies et vivifiées au pamplemousse

---

Filet de bar poêlé au beurre de homard,  
concassée de tomates et purée chlorophylle

---

Poularde de Bresse en vapeur de verveine et citron,  
fine semoule d'amande fraîche, kéfir de lait

---

Plateau de notre fromager

---

Comme un tableau,  
noisettes grillées du Piémont, copeaux de fèves tonka torréfiées dans un sabayon glacé

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 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U12 : Communication et commercialisation	Coefficient 2	Durée : 40 min	1/4