

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

Le salsifis en spaghetti légèrement fumé

La soupe d'artichaut à la truffe noire,
brioche feuilletée aux champignons et truffe

Le lomo et joue de loup,
cuits à la braise de sarments de vigne

Le lapereau à l'absinthe et au lard paysan,
fenouil braisé

La boîte chaude de Mont d'Or,
caramel aux noisettes

Les noix dans le coing,
jus d'érable et vinaigre de coing

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