

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

Huitres en nage glacée, huitres concassées,
granité algues et citron

Rouget-barbet en écailles de pommes de terre croustillantes

Filet de canette aux griottes acidulées,
navets au gingembre

Petit soufflé au roquefort

Vanille de Madagascar givrée,
caramel au beurre demi-sel, praliné de noix de pécan et nougatine

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