

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2011**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SERVICE ET COMMERCIALISATION

SUJET N° 7

Vous êtes nommé maître d'hôtel au restaurant « La Pinède » à Saint-Tropez. Le directeur vous demande de concevoir une carte des vins avec des produits régionaux.

TRAVAIL À FAIRE :

1. Vous lui proposez un choix de quatre vins en précisant leur couleur. (8 points)
2. Citez quatre cépages blancs et rouges d'implantation méridionale. (4 points)
3. Lors du lancement de cette carte, vous souhaitez mettre en valeur le « vin du mois ». Quelle organisation allez-vous mettre en place pour cette promotion ? (8 points)