

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2011**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SERVICE ET COMMERCIALISATION

SUJET N° 10

Votre employeur restaurateur dans la région de Reims reçoit une délégation d'une école hôtelière chinoise pour une journée découverte du Champagne.

Il souhaite utiliser vos compétences pour faire une présentation de ce vin et de son service.

TRAVAIL À FAIRE :

1°) Expliquez ce qui fait la particularité de la méthode champenoise. (6 points).

2°) Indiquez les règles à observer pour servir le champagne dans les meilleures conditions à la fin du repas. (6 points)

3°) Proposez quatre actions à mettre en œuvre pour motiver son personnel à la promotion des ventes. (8 points)