

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION**

SESSION 2013

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SERVICE ET COMMERCIALISATION

SUJET N° 04

Vous êtes Maître d'hôtel au restaurant « La pieuvre » à Béziers. Les ventes de vin sont en baisse de 30 % cette année. Votre directeur vous demande de réfléchir à une nouvelle offre de vin au verre.

1. Citez au moins 4 obligations légales à respecter pour la rédaction de la carte des vins. **4 points**
2. Proposez 4 appellations **sous régionales ou communales** des vins que vous vendrez au verre en indiquant leur **région d'origine** : **6 points**
 - 1 vin blanc sec
 - 1 vin blanc moelleux
 - 2 vins rouges

L'un de ces vins sera un vin labellisé « Vin Biologique ». Pour en améliorer la commercialisation, vous

3. Expliquez brièvement ce label. **4 points**
4. Indiquez l'intérêt de proposer ce type de vin pour le client et pour le restaurateur. **6 points**