

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE  
HÔTELLERIE- RESTAURATION**

**SESSION 2013**

**ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE**

**SERVICE ET COMMERCIALISATION**

**SUJET N° 8**

1. Après observation de l'image qui suit, vous préciserez les mentions obligatoirement présentes sur une étiquette de vin. **6 points**



2. Expliquez le terme « chaptalisation » dans la production du vin. **4 points**
3. Proposez 5 actions pour promouvoir la vente de vin au restaurant. Vous détaillez chacune de vos propositions **10 points**