

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION**

SESSION 2013

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SERVICE ET COMMERCIALISATION

SUJET N° 09

Vous êtes maître d'hôtel à l'hôtel des « Flots bleus ».

Chargé(e) de l'inventaire de la cave, vous comptabilisez un stock important de VDN.

Afin d'écouler ce stock, vous proposez à votre direction une animation autour des deux grandes régions françaises produisant des VDN.

Question 1 : (6 points)

Que signifie le sigle VDN ? Rappelez succinctement son mode d'élaboration.

Question 2 : (8 points)

Listez 4 VDN français et leurs régions de production (au moins deux par région).

Question 3 : (6 points)

Quelles animations allez-vous mettre en place autour des VDN ?