

**BACCALaurÉATS PROFESSIONNEL ET TECHNOLOGIQUE
SECTIONS EUROPÉENNES
SESSION 2018
MÉTlERS DE L'HÔTELLERIE**

Épreuve orale spécifique de langue vivante: ANGLAIS

CORRIGE / Résultats attendus sujet 1

*Expliquer la composition de 3 plats choisis par le jury : 1 entrée, 1 poisson ou 1 viande, 1 dessert.

* Proposer un accord mets et vins avec 2 vins (env 10 euros) par personne, 1 bouteille de vin blanc pour 5 et 1 bouteille de vin rouge pour 4.

* Proposer une organisation de la soirée, avec par exemple une formule open bar comprenant

1 boisson ou 1 cocktail avant le diner,

2 boissons alcoolisées (y compris cocktails) et

1 soft drink après le dîner (10 euros par personne)

La salle sera sonorisée et permettra éventuellement aux convives de danser.

*Le candidat devra être capable de suggérer des cocktails classiques (Irish coffee après le diner), des bières Irlandaises (Guinness), des whiskeys irlandais (Bushmills, Jameson)