

Après les achats au marché, les achats de vins pour le servir simplement et correctement.

#### Exercice 04.1

Sur cette photographie, vous pouvez identifier deux appareils de conservation des vins.  
Expliquez leur usage dans un restaurant.



A.. Cave à vin pour le service des vins au verre.

B.. Cave à vin pour le service des vins en bouteilles, c'est la cave du jour.

#### Exercice 05.1

Quelles sont les températures de service des vins suivants :

a).. Vin rouge de Bordeaux : 18°Celsius

b).. Champagne blanc sec : 8°Celsius

c).. Vin rosé de Provence : 10°Celsius

#### Exercice 06.1

Vos clients déjeunent sur la terrasse de votre restaurant, il faut une très belle journée estivale 28° sous le parasol, une table de 4 personnes vous commande une bouteille de vin rouge de la vallée du Rhône.  
Quelle attention particulière allez-vous faire pour le service ?

a).. Vous conseillez au client de prendre une bouteille de vin rosé.

b).. Vous informez les clients qu'ils doivent se servir de petites quantités de vin dans les verres afin de le boire frais.

c).. Vous placez la bouteille de vin dans un seau d'eau fraîche, afin qu'elle ne s'échauffe pas lors du repas.

#### Exercice 07.1

Retrouvez les vignobles suivants :

BDLRS A E I O  
A E E E O U D H L L N R V  
J R A U  
A E I O O O U U C D G L L L N N R S S  
C L S A A E  
A A E I O U B J L S  
C R S E O  
A A E E E E I O D L L L L R V  
S V A E I O

BORDELAIS  
VALLEE DU RHONE  
JURA  
LANGUEDOC – ROUSSILLON  
ALSACE  
BEAUJOLAIS  
CORSE  
VALLEE DE LA LOIRE  
SAVOIE