

CAP RESTAURANT

FICHE NAVETTE CRUS DES VINS

Thème : La Champagne

Remplissez le tableau ci-après à l'aide de la carte des vins de l'entreprise.

Récupérez des étiquettes qui serviront à construire le cours et à illustrer votre dossier personnel.

Renseignez-vous auprès de votre maître d'apprentissage sur les caractéristiques de ces différents vins :

- ☞ Couleur
- ☞ Type (pétillant, tranquille, brut, demi-sec, léger, corsé,...)
- ☞ Classification éventuelle
- ☞ Particularités de service (t° de service, choix de verre,...)

Recherchez les produits régionaux et spécialités gastronomiques de la région :

Boissons : _____

fromages : _____

produits régionaux et spécialités gastronomiques :

Les vins de CHAMPAGNE servis en entreprise :

| Nom du vin | AOC | Classification | couleur | type |
|------------|-----|----------------|---------|------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

CAP RESTAURANT

FICHE NAVETTE CRUS DES VINS

Thème : L'ALSACE

Remplissez le tableau ci-après à l'aide de la carte des vins de l'entreprise.

Récupérez des étiquettes qui serviront à construire le cours et à illustrer votre dossier personnel.

Renseignez-vous auprès de votre maître d'apprentissage sur les caractéristiques de ces différents vins :

- ☞ Couleur
- ☞ Type (sec, fruité, moelleux, liquoreux, léger, corsé,...)
- ☞ Classification éventuelle
- ☞ Particularités de service (t° de service, choix de verre,...)

Recherchez les produits régionaux et spécialités gastronomiques de la région :

Boissons : _____

fromages : _____

produits régionaux et spécialités gastronomiques :

Les vins d'ALSACE servis en entreprise :

| Nom du vin | AOC | Classification | couleur | type |
|------------|-----|----------------|---------|------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

CAP RESTAURANT

FICHE NAVETTE CRUS DES VINS

Thème : LE JURA

Remplissez le tableau ci-après à l'aide de la carte des vins de l'entreprise.

Récupérez des étiquettes qui serviront à construire le cours et à illustrer votre dossier personnel.

Renseignez-vous auprès de votre maître d'apprentissage sur les caractéristiques de ces différents vins :

- ☞ Couleur
- ☞ Type
- ☞ Particularités de service (t° de service, choix de verre,...)

Recherchez les produits régionaux et spécialités gastronomiques de la région :

Boissons : _____

fromages : _____

produits régionaux et spécialités gastronomiques :

Les vins du JURA servis en entreprise :

| Nom du vin | AOC | couleur | type |
|------------|-----|---------|------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

CAP RESTAURANT

FICHE NAVETTE CRUS DES VINS

Thème : La Bourgogne et le Beaujolais

Remplissez le tableau ci-après à l'aide de la carte des vins de l'entreprise.

Récupérez des étiquettes qui serviront à construire le cours et à illustrer votre dossier personnel.

Renseignez-vous auprès de votre maître d'apprentissage sur les caractéristiques de ces différents vins :

- ☞ Couleur
- ☞ Type
- ☞ Classification éventuelle
- ☞ Particularités de service (t° de service, choix de verre,...)

Recherchez les produits régionaux et spécialités gastronomiques de la région :

Boissons : _____

fromages : _____

CAP RESTAURANT

FICHE NAVETTE CRUS DES VINS

Thème : La Vallée du Rhône

Remplissez le tableau ci-après à l'aide de la carte des vins de l'entreprise.

Récupérez des étiquettes qui serviront à construire le cours et à illustrer votre dossier personnel.

Renseignez-vous auprès de votre maître d'apprentissage sur les caractéristiques de ces différents vins :

- ☞ Couleur
- ☞ Type
- ☞ Zone de production
- ☞ Particularités de service (t° de service, choix de verre,...)

Recherchez les produits régionaux et spécialités gastronomiques de la région :

Boissons : _____

fromages : _____

produits régionaux et spécialités gastronomiques :

Les vins de la VALLEE DU RHÔNE servis en entreprise :

| Nom du vin | AOC | Zone de Production | couleur | type |
|------------|-----|--------------------|---------|------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

CAP RESTAURANT

FICHE NAVETTE CRUS DES VINS

Thème : La Provence, le Languedoc-Roussillon

Remplissez le tableau ci-après à l'aide de la carte des vins de l'entreprise.

Récupérez des étiquettes qui serviront à construire le cours et à illustrer votre dossier personnel.

Renseignez-vous auprès de votre maître d'apprentissage sur les caractéristiques de ces différents vins :

- ☞ Couleur
- ☞ Type
- ☞ Région
- ☞ Particularités de service (t° de service, choix de verre,...)

Recherchez les produits régionaux et spécialités gastronomiques de la région :

Boissons : _____

fromages : _____

produits régionaux et spécialités gastronomiques :

Les vins de PROVENCE servis en entreprise :

| Nom du vin | AOC | couleur | type |
|------------|-----|---------|------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Les vins du LANGUEDOC-ROUSSILLON servis en entreprise

| Nom du vin | AOC | zone | couleur | type |
|------------|-----|------|---------|------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

CAP RESTAURANT

FICHE NAVETTE CRUS DES VINS

Thème : Le Sud-Ouest

Remplissez le tableau ci-après à l'aide de la carte des vins de l'entreprise.

Récupérez des étiquettes qui serviront à construire le cours et à illustrer votre dossier personnel.

Renseignez-vous auprès de votre maître d'apprentissage sur les caractéristiques de ces différents vins :

- ☞ Couleur
- ☞ Type
- ☞ Zone de production
- ☞ Particularités de service (t° de service, choix de verre,...)

Recherchez les produits régionaux et spécialités gastronomiques de la région :

Boissons : _____

fromages : _____

produits régionaux et spécialités gastronomiques :

Les vins du SUD-OUEST servis en entreprise :

| Nom du vin | AOC | zone | couleur | type |
|------------|-----|------|---------|------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**CAP RESTAURANT
FICHE NAVETTE CRUS DES VINS**

Thème : Le Bordelais

Remplissez le tableau ci-après à l'aide de la carte des vins de l'entreprise.

Récupérez des étiquettes qui serviront à construire le cours et à illustrer votre dossier personnel.

Renseignez-vous auprès de votre maître d'apprentissage sur les caractéristiques de ces différents vins :

- ☞ Couleur
- ☞ Type
- ☞ Zone de production (sous-région...)
- ☞ Classification éventuelle
- ☞ Particularités de service (t° de service, choix de verre,...)

Recherchez les produits régionaux et spécialités gastronomiques de la région :

Boissons : _____

fromages : _____

produits régionaux et spécialités gastronomiques : _____

Les vins du BORDELAIS servis en entreprise :

| Nom du vin | AOC | classification | couleur | type |
|------------|-----|----------------|---------|------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

CAP RESTAURANT

FICHE NAVETTE CRUS DES VINS

Thème : Le Val de Loire

Remplissez le tableau ci-après à l'aide de la carte des vins de l'entreprise.

Récupérez des étiquettes qui serviront à construire le cours et à illustrer votre dossier personnel.

Renseignez-vous auprès de votre maître d'apprentissage sur les caractéristiques de ces différents vins :

- ☞ Couleur
- ☞ Type
- ☞ Zone de production
- ☞ Particularités de service (t° de service, choix de verre,...)

Recherchez les produits régionaux et spécialités gastronomiques de la région :

Boissons : _____

fromages : _____
