

## Annexe IX.5 – BTS MHR Option A – Complément sur la carte des vins et boissons 2024

Pour le bon déroulement des épreuves pratiques en option A, le centre d'examen veillera à ce que la carte des vins et boissons qui sera utilisée lors des épreuves pratiques de restaurant propose impérativement, au moins le jour des épreuves, les vins et boissons suivantes :

### Apéritifs

Cocktail du jour	7 à 25 cl	Porto rouge	7 cl
Kir	12 cl	Anisé	3 cl
Coupe de champagne	12 cl	Bière blonde	33 cl
Scotch whisky	4 cl	Bière blanche	33 cl
		Jus de fruits	20 cl

### Eaux minérales

	<u>½ Bouteille</u>	<u>Bouteille</u>
Eau plate française	... €	... €
Eau gazeuse française	... €	... €

Le choix des vins est laissé à l'appréciation du centre d'examen en respectant les familles suivantes :

### Vins blancs

	<u>12 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
Vin blanc sec et vif	... €	... €	... €
Vin blanc souple et fruité		... €	... €
Vin blanc liquoreux			... €
Vin blanc étranger			... €

### Vin rosé

Vin rosé sec et fruité	... €	... €	... €
------------------------	-------	-------	-------

### Vins rouges

Vin rouge léger	... €	... €	... €
Vin rouge puissant et charnu	... €	... €	... €
Vin rouge étranger			... €

### Vins effervescents

Crémant brut			... €
Champagne brut			... €

### Boissons chaudes

Café et café décaféiné	... €
Thé et infusions	... €

### Digestifs

Calvados	... €
Grand Marnier	... €

#### Prix Nets

Session 2024	EXAMEN : BTS Management en Hôtellerie-Restaurant toutes options (A, B et C)	
	Annexes à la circulaire nationale d'organisation	50