

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..

B..

**Exercice 05.1**

Quelles sont les températures de service des vins suivants :

- a).. Vin rouge de Bordeaux :
- b).. Champagne blanc sec :
- c).. Vin rosé de Provence :

**Exercice 06.1**

Vos clients déjeunent sur la terrasse de votre restaurant, il fait 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 :

BDLRSAEIO  
AEEEEUDHLLNRV  
JRAU  
AEIOOOUUCDGLLLNNRSS  
CLSAAE  
AAEIOUBJLS  
CRSEO  
AAEEEEIODLLLLRV  
SVAEIO