

**ORGANISATION DES EPREUVES PRATIQUES PONCTUELLES ET TERMINALES**

**CONSIGNES AUX CANDIDATS**

A partir des consignes du jury, vous participerez à quatre ateliers :

**1. ANALYSE SENSORIELLE (coefficient 3)**

Conduire l'examen visuel, olfactif et gustatif de deux vins (l'un blanc, l'autre rouge). Puis proposer des mets à associer à chaque vin en argumentant.

**2. COMMERCIALISATION.**

A partir d'un menu proposé par le jury et de votre carte des vins, vous devrez proposer des boissons et prendre la commande.

**3. LANGUE VIVANTE**

A partir du menu proposé par le jury et de votre carte, exposer vos propositions d'accord mets et vins dans la langue vivante choisie.

**4. SERVICE DES BOISSONS**

Effectuer :

- l'ouverture et le service d'un vin effervescent
- le carafage d'un vin jeune
- le décantage d'un vin et son service.