

**Consignes pour l'épreuve de Langue vivante
(15 minutes ; / 20 points)**

ORGANISATION : (un professeur enseignant la Langue Vivante dans la spécialité)

- Epreuve indépendante de 15 minutes.
- A partir d'un menu tiré au sort ou du menu de l'épreuve de commercialisation, d'une table dressée, de deux bouteilles (rouge, blanc, effervescent).
- Le candidat est interrogé oralement sur ses propositions d'accord mets et vins.

EVALUATION :

- L'anglais doit refléter des connaissances spécifiques en étroite relation avec la réalité du métier.
- **Points grammaticaux essentiels :**
 - 1) le présent simple (actif et passif).
 - 2) l'utilisation des prépositions.
 - 3) les modaux (can, must, should).
 - 4) la place de l'adjectif dans la phrase.
 - 5) les comparatifs, superlatifs.
- **Thèmes professionnels support de l'expression orale :**
 - 1) Décrire et comparer des vins (couleur, origine, goût, type, prix ...).
 - 2) Proposer des plats, des vins, des accords (vocabulaire culinaire ...).
 - 3) Conseiller, présenter un alcool (composants, élaboration ...).
 - 4) Présenter les techniques relatives au service du vin (température, règles, ouverture des bouteilles, matériel, usage ...).
 - 5) Expliquer la localisation des principaux vignobles (par rapport aux pays, rivières, fleuves, montagnes, régions ...).
- **Barème :**
 - Acquis lexicaux (8 points ; valoriser les efforts).
 - Compétences linguistiques (8 points).
 - Pertinence du contenu (2 points ; vocabulaire professionnel).
 - Capacité à communiquer (2 points ; comprendre une question, faire passer un message).