

# SERVICE DES BOISSONS

Barème de correction destiné au jury

		Critères
Service d'un vin effervescent	15 points	<ul style="list-style-type: none"> <li>- présentation, annonce (3 points)</li> <li>- débouchage (3 points)</li> <li>- service (3 points)</li> <li>- propreté (3 points)</li> <li>- commentaire (a) (3 points)</li> </ul>
Carafage	15 points	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mise en place (3 points)</li> <li>- technique de carafage (3 points)</li> <li>- commentaire (a) (6 points)</li> <li>- propreté (3 points)</li> </ul>
Décantage - service	30 points	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mise en place (5 points)</li> <li>- technique de carafage (5 points)</li> <li>- technique de service (5 points)</li> <li>- commentaire (a) (10 points)</li> <li>- propreté (5 points)</li> </ul>
<b>Total</b>	<b>/ 60</b>	

(a) : il s'agit de commenter la technique mise en oeuvre ; le jury ne doit pas interroger les candidats sur des questions technologiques liées au produit.

Groupement inter académique II.		Durée : 15 min	SPECIALITE : <b>SOMMELLERIE</b>	
EXAMEN : <b>MC</b>	<b>JURY</b>	Coef. : 3	EPREUVE : <b>Service des boissons</b>	
SESSION 2002		N° du Sujet : CONSJURY	Page : 1 / 1	