

CANDIDAT N° : .....

## ANALYSE SENSORIELLE

### FICHE DE NOTATION DESTINEE AU JURY

**Deux vins à déguster. Chaque dégustation est notée sur 60.**

ELEMENT DE NOTE	BAREME	Vin n°1	Vin n°2
		NOTE (points entiers)	NOTE (points entiers)
Analyse visuelle	/ 6		
Analyse olfactive	/ 10		
Analyse gustative	/ 12		
Proposition de mets et justification	/ 6		
Encépagement	/ 2		
Région et appellation	/ 3		
Millésime	/ 1		
Technique de service et température conseillée	/ 5		
Conclusions : - A boire ou à encaver - Achat ou non , prix - Justification	/ 9		
Méthodologie et cohérence de la dégustation	/ 6		
Sous-totaux	/ 60		
Totaux	/ 120		

**Note de l'épreuve = Total / 2 = ..... / 60**

<b>Groupeement Inter académique II</b>	<small>Session</small>	<b>2003</b>	MC SOMMELLERIE		
PRATIQUE Analyse sensorielle					
<small>MC</small>	<b>JURY</b>	<b>45 Min.</b>	<b>COEF. 3</b>	<b>1/1</b>	

N° DE CANDIDAT : .....

## COMMERCIALISATION

### FICHE ET BAREME DE NOTATION DESTINE AU JURY

		Note	Barème contrôle ponctuel
1) Argumentation commerciale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité de l'argumentaire afin d'orienter le client</li> <li>- Justification des choix du candidat.</li> <li>- Promotion d'un produit.</li> <li>- Accords mets et vin.</li> <li>- Culture professionnelle adaptée à la situation.</li> </ul>		/ 60
2) Prise de commande, rédaction des bons	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attitude face au client. (Présentation, posture, prestance).</li> <li>- Rédaction claire, lisible, exactitude des bons.</li> </ul>		/ 10
3) Qualité de la relation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueil, courtoisie.</li> <li>- Tact, écoute.</li> <li>- Aisance.</li> </ul>		/ 15
4) Qualité de la présentation de la carte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conformité aux exigences.</li> <li>- Conformité à la réglementation.</li> <li>- Lisibilité.</li> <li>- Attractivité.</li> </ul>		/ 15
- TOTAL :		/ 100	

<b>Groupe inter académique II</b>	Session <b>2003</b>	MC SOMMELLERIE	
PRATIQUE Commercialisation Fiche de Notation			
MC	<b>45 Min.</b>	<b>Coef. 6</b>	<b>1/1</b>

N° DE CANDIDAT : .....

**MC SOMMELLERIE**

**SESSION 2003**

**SERVICE DES BOISSONS**

**FICHE DE NOTATION DESTINEE AU JURY**

		<b>NOTE</b>
Service d'un vin effervescent	15 points	
Carafage	15 points	
Décantage – Service	20 points	
Explication et justification des techniques utilisées	10 points	
Total	/ 60	

Voir fiche de notation décantation ci-jointe

<b>Groupe Inter académique II</b>	Session <b>2003</b>	<b>MC SOMMELLERIE</b>		
PRATIQUE Service des Boissons Fiche de Notation				
MC	<b>Coef. 3</b>	<b>15 Min.</b>		<b>1/1</b>

## SERVICE DES BOISSONS

## BAREME DE CORRECTION DESTINE 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	20 points	- Voir grille d'évaluation spécifique « Fiche de notation décantation – service du vin »
Explication et justification des techniques utilisées	10 points	<ul style="list-style-type: none"> <li>- précision de l'explication (6 points)</li> <li>- pertinence de la justification (4 points)</li> </ul>
Total	/ 60	

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

<b>Groupe inter académique II</b>	Session	<b>2003</b>	MC SOMMELLERIE
PRATIQUE Service des Boissons Barème			
MC			<b>1/1</b>

N° CANDIDAT : .....

**MC SOMMELLERIE SESSION 2003**

**FICHE RECAPITULATIVE DE NOTATION EP1**

	<b>NOTE</b>
Analyse sensorielle	/ 60
Commercialisation	/ 100
Langue vivante	/ 20
Service des boissons	/ 60
Total	/ 240
<b>Note :</b>	<b>/ 120</b>

**Signature membre du jury :**

<b>Groupement inter académique II</b>	Session	<b>2003</b>	<b>MC SOMMELLERIE</b>
PRATIQUE Fiche récapitulative de notation			
MC			<b>1/1</b>