

## ORGANISATION DES EPREUVES PRATIQUES PONCTUELLES ET TERMINALES

## CONSIGNES AUX CANDIDATS

## Sujet EP1

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.

Les étapes de l'analyse seront numérotées et présentées de façon précise sur votre copie.

**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.

Le menu est établi à partir de la carte de référence des mets.

**3- Langue vivante :**

A partir du menu proposé par le jury et de votre carte, exposer vos propositions d'accord mets et vin 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.

Justifier et commenter les techniques utilisées.

<b>Groupement Inter académique II</b>	Session	<b>2003</b>	<b>MC SOMMELLERIE</b>
PRATIQUE Commercialisation Consignes aux Candidats			
MC			<b>1/1</b>