

# Consignes aux centres d'examen et aux membres du jury

*Ce document est à remettre aux membres du jury, il doit être lu et commenté avant les épreuves.*

## **EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE** (2 h coef 12, note éliminatoire : note inférieure à 10)

### **1 – Analyse sensorielle (45 min, coef 3)**

L'objectif de cette analyse n'est pas de deviner une appellation mais de construire une recherche progressive par une analyse descriptive cohérente, suggestive devant conduire à une synthèse logique d'appréciation et à une conclusion.

Le candidat a :

- à goûter et analyser un vin rouge et un vin blanc,
- à compléter un document qui sera noté.

### **2 – Commercialisation, langue vivante à caractère professionnel (45 min coef 6)**

#### **a) commercialisation (30 min, coef 5 pour les candidats individuels)**

Un mois avant l'épreuve l'Inspection Académique adresse aux candidats la **carte des mets**. Cette carte sera le support de l'épreuve.

Le centre d'examen prépare une carte d'apéritifs et de digestifs pour l'épreuve pratique. Cette carte est destinée à chacun des membres des jurys de commercialisation et au candidat passant l'épreuve de commercialisation.

Cette carte comprend les produits suivants :

- amer – anis – ABV – AVA – VDN – VDL – whiskies – vermouth – eaux
- eaux-de-vie brunes : cognac – armagnac – calvados – rhum,
- eaux-de-vie blanches : poire williams – quetsch – mirabelle,
- liqueurs

#### **Déroulement de l'épreuve commerciale :**

Le jury composé de trois membres , un professeur spécialisé en sommellerie, un professeur de langue connaissant le domaine professionnel, un professionnel, est installé autour d'une table dressée. Ils sont **les clients** dans la séquence de simulation.

Le jury rédige le bon de commande correspondant à la carte des mets , ce bon comprend : entrées, poissons, viandes, fromages, dessert pour 3 personnes et le donne au candidat ainsi que la carte des apéritifs et digestifs du centre d'examen.

Le candidat remet aux membres du jury la carte des vins qu'il a élaborée (l'original et deux copies).

Le candidat prend rapidement connaissance du bon de commande .Il se rend dans l'espace réservé, muni de sa carte, de la carte des apéritifs et digestifs, du bon de commande afin de préparer sa prestation pendant 5/10 min.

L'épreuve se déroule en langue française.

**Il s'agit d'une épreuve de commercialisation non d'une épreuve de technologie**, l'épreuve ne doit pas comporter des questions approfondies sur la connaissance des vins.

Le candidat doit proposer et prendre la commande des boissons, conseiller la clientèle et argumenter ses choix en se référant à sa carte des vins.

**b) langue vivante à caractère professionnel (15 min, coef 1)**

Afin de conserver le caractère professionnel à l'épreuve, le professeur de langue, en situation simulée de convive, poursuit l'entretien dans la langue choisie par le candidat en s'appuyant sur la carte des mets, sur la carte des apéritifs et sur la carte des vins.

**3 – Service des boissons (10 min pour la préparation du poste, épreuve : 15 min coef 3)**

Le jury composé d'un professeur spécialisé dans la sommellerie et d'un professionnel sont assis autour d'une table dressée.

Un guéridon est placé devant la table, le stand à vins et une table garnie avec l'ensemble du matériel (seau, toute la verrerie, bougeoir et bougie, carafe, carafe à décanter, soucoupe, plateau...) sont à proximité.

Le candidat organise son poste de travail et réalise successivement :

- l'ouverture et le service d'un vin effervescent,
- le passage en carafe d'un vin jeune,
- le décanter d'un vin sujet à une présence de dépôt,
- le service du vin décanter.

Il doit assurer le rangement de son poste de travail.