

## **Note aux candidats**

**Ce document est à envoyer aux candidats individuels 1 mois avant les épreuves pratiques avec le règlement d'examen, la définition des épreuves et la carte des mets support de l'épreuve de commercialisation .**

**Le référentiel du diplôme est en vente à la librairie du CNDP 13 rue du Four 75006 PARIS.  
Il vous est fortement conseillé de prendre contact avec le centre d'examen dans lequel vous passez vos épreuves afin de connaître le déroulement précis des 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 reconnaître les cinq saveurs de base (neutre, salé, sucré, amer, acide)
- 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 permet aux candidats de préparer son épreuve en réfléchissant sur l'accord mets/vins.**

**Le candidat doit venir le jour de l'épreuve pratique muni de la carte des vins réalisée en 1 original et 3 copies (l'original et 2 copies pour le jury, 1 copie pour lui).**

**La carte doit être représentative de l'ensemble des vignobles figurant au référentiel (entre 50 et 100 références) ; elle sert de support à l'épreuve de commercialisation.**

**Le candidat doit avoir une tenue vestimentaire professionnelle ainsi que le petit matériel de base.**

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

Les membres du jury sont les clients dans la séquence de simulation de l'épreuve de commercialisation.

**Le candidat remet aux membres du jury sa carte des vins en 3 exemplaires dont l'ORIGINAL.**

Le jury donne au candidat le bon de commande des mets correspondant à la carte des mets envoyée au candidat, une carte des apéritifs et des digestifs.

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 min.

L'épreuve se déroule en langue française.

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 décanté.

Il doit assurer le rangement de son poste de travail.

# A FOURNIR PAR LE CANDIDAT

Ne pas omettre d'indiquer très précisément la liste du matériel courant selon la nature de l'épreuve (épreuve graphique, d'atelier, de mesures et essais, de câblage, etc.).

**Carte des vins réalisée par le candidat**

**( 1 original et 3 copies)**

**Tenue vestimentaire professionnelle**

**Petit matériel professionnel de base**