



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

E1U1 : ANALYSE SENSORIELLE, COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS ET EN LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ET SERVICE DES BOISSONS - Épreuve ponctuelle

RAPPEL DE LA DÉFINITION DE L'ÉPREUVE

Objectifs et contenu de l'épreuve

L'épreuve a pour but de vérifier la maîtrise des techniques professionnelles de sommellerie et la connaissance des boissons qui se rapportent au contexte du service d'une clientèle.

L'épreuve prend appui sur les compétences : C1-1, C1-2, C1-3, C3-1, C3-3, C3-4, C4-2, C4-3, C4-4, C4-5 et les savoirs associés S1-1 à S1-7, S2, S3-1 et S3-2, S4-1 et S4-2, et S7-1 à S7-6.

Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- Procéder à une analyse sensorielle
- Se présenter et évoluer dans la tenue professionnelle
- Prendre contact avec le client
- Assurer sa satisfaction jusqu'à son départ
- Identifier le contexte
- Communiquer avec la clientèle en langue française et en langue vivante étrangère
- Évaluer et prendre en compte les attentes de la clientèle
- Orienter les choix de la clientèle
- Argumenter
- Effectuer le service des vins dans les règles de l'art.

Modes d'évaluation

Cette épreuve se déroule sous la forme d'ateliers.

Une carte des boissons, élaborée préalablement par le candidat, sert de support à l'atelier « commercialisation en français et en langue vivante étrangère ».

Cette carte doit représenter l'ensemble des vignobles et comporter de 50 à 100 références.

En l'absence de ce support de vente, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le candidat est informé que la note zéro est attribuée à l'épreuve. Si le document est incomplet, le candidat peut être interrogé et une note lui est attribuée.

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	Définition de l'épreuve	
	Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2010
Durée : 1 h 30		Coef. 4

Épreuve ponctuelle pratique d'une durée d'1 heure 30

L'évaluation se déroule lors de **trois ateliers** :

Atelier 1 : analyse sensorielle : 45 minutes (6 points)

Le candidat procède à l'examen visuel, olfactif et gustatif de deux vins.

Pour chaque vin il précise :

- Les mets pouvant être associés, en apportant ses propres conclusions quant à la qualité du vin
- Les techniques de service et de conservation à mettre en œuvre pour l'optimiser. 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.

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant chargé des enseignements professionnels de spécialité et, dans la mesure du possible, d'un professionnel de la sommellerie (à défaut un second professeur ou formateur, chargé des enseignements professionnels de spécialité).

Atelier 2 : commercialisation en français et en langue vivante étrangère : 30 minutes (8 points)

Le candidat tire au sort le sujet indiquant le contexte du ou des repas (type de clientèle, objet du repas, nombre de personnes, budget...). Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats.

Après dix minutes de préparation, il conseille la clientèle, argumente ses choix et prend la commande des boissons devant une table dressée, des membres de jury tenant le rôle de clients. Les échanges se déroulent en français et en langue vivante étrangère.

Le candidat présente la carte des vins élaborée par ses soins. Il l'utilise pour énoncer et argumenter ses choix. Cette carte n'est pas évaluée.

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant chargé des enseignements professionnels de spécialité, d'un enseignant de la langue vivante étrangère choisie par le candidat et dans la mesure du possible d'un professionnel de la sommellerie.

Atelier 3 : service des boissons : 15 minutes (6 points)

Le candidat effectue :

- L'ouverture et le service d'un vin effervescent,
- Le passage en carafe d'un vin jeune,
- Le décantage d'un vin sujet à une présence de dépôt et le service du vin décanté.

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant chargé des enseignements professionnels de spécialité et, dans la mesure du possible, d'un professionnel de la sommellerie (à défaut un second professeur ou formateur, chargé des enseignements professionnels de spécialité).

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	Définition de l'épreuve	
	Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2010
Durée : 1 h 30		Coef. 4