



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER
E1U11 : ANALYSE SENSORIELLE
GRILLE RÉCAPITULATIVE DES NOTES – Contrôle ponctuel

NOM et prénom du candidat :

N°: Académie :

Date de l'épreuve : Centre d'examen :

1. Analyse sensorielle écrite et orale de deux vins et un spiritueux / 96	
2. Analyse sensorielle orale de deux produits différents / 64	
Total « ANALYSE SENSORIELLE »	TOTAL U11 : / 160 En points entiers (total 1 + total 2)
	NOTE U11 : / 20 En points entiers (total U11 divisé par 8)

Nom des évaluateurs	Qualité	Signature

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Grille d'évaluation	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle	Session 2010	Page 1/3
Sous-épreuve : Analyse sensorielle - Unité : U11	Durée : 1 h	Coef. : 4

ANALYSE SENSORIELLE ÉCRITE ET ORALE DE DEUX VINS ET UN SPIRITUEUX - Contrôle ponctuel

NOM et prénom du candidat :

ANALYSE SENSORIELLE	Points	Vin 1	Vin 2	Spiritueux
PHASE VISUELLE				
- Analyser la robe du vin (couleur, limpidité, intensité, brillance)	2			
- Tirer une conclusion				
PHASE OLFACTIVE				
- Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse				
- Définir et qualifier les arômes-intensité-finesse	4			
- Conclure				
PHASE GUSTATIVE				
- Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale)				
- Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie				
- Définir les arômes de bouche	7			
- Quantifier la longueur en bouche				
- Conclure				
SYNTHÈSE - CONCLUSION				
ÉTAT DU VIN ou du SPIRITUEUX				
- Donner un avis sur l'état actuel du vin	2			
DEVENIR DU VIN ou du SPIRITUEUX				
- Projeter son évolution	1			
SERVICE DU VIN ou du SPIRITUEUX				
- Définir la température de service idéale	0,5			
- Choisir une technique de mise en condition	0,5			
ACCORD METS/VINS ou du SPIRITUEUX				
- Proposer des plats en accord avec le vin	3			
ACHAT, PRIX, POSITIONNEMENT				
	3			
IDENTIFICATION				
- Déterminer l'appellation du vin ou du spiritueux	1			
- Citer la région de production, les cépages producteurs et le millésime	2			
ENTRETIEN				
	6			
NOTES sur 32				
TOTAL sur 96				

ANALYSE SENSORIELLE ORALE DE DEUX PRODUITS DIFFÉRENTS

Contrôle ponctuel

NOM et prénom du candidat :

ANALYSE SENSORIELLE	Points	Vin 1	Vin 2
PHASE VISUELLE - Analyser la robe du vin (couleur, limpidité, intensité, brillance)	2		
- Tirer une conclusion			
PHASE OLFACTIVE - Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse	7		
- Définir et qualifier les arômes-intensité-finesse			
- Conclure			
PHASE GUSTATIVE - Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale)	8		
- Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie			
- Définir les arômes de bouche			
- Quantifier la longueur en bouche			
- Conclure			
SYNTHÈSE - CONCLUSION			
ÉTAT DU VIN - Donner un avis sur l'état actuel du vin	2		
DEVENIR DU VIN - Projeter son évolution	1		
SERVICE DU VIN - Définir la température de service idéale	0,5		
- Choisir une technique de mise en condition	0,5		
ACCORD METS/VINS - Proposer des plats en accord avec le vin	3		
IDENTIFICATION - Déterminer l'appellation du vin	1		
- Citer la région de production, les cépages producteurs et le millésime	2		
MÉTHODOLOGIE - Déguster avec logique	5		
NOTES sur 32			
NOTE sur 64			