



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

CONSIGNES AUX CANDIDATS

SUJET

PREMIÈRE PARTIE

Vous devez réaliser une dégustation de trois produits : un vin blanc, un vin rouge, un spiritueux.

Noter vos commentaires sur ces produits sur la fiche de dégustation (pages 2/3 et 3/3).

Durée préconisée : 30 minutes (écrit) + 15 minutes (oral)

DEUXIÈME PARTIE

Vous devez réaliser une dégustation commentée oralement sur deux produits différents des précédents.

Durée préconisée : 15 minutes (oral).

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	
Épreuve : E1 -Pratique professionnelle Sous-épreuve : Analyse sensorielle - Unité : U11 (Épreuve orale)	Session 2010	Page 1/3
	Durée : 1 h	Coef. : 4

NON : Prénom : N° :

Académie : Centre d'examen :

FICHE DÉGUSTATION (Notation en points entiers)

Échantillon n° :

1. PHASE VISUELLE

2. PHASE OLFACTIVE

3. PHASE GUSTATIVE

4. SYNTHÈSE – CONCLUSIONS

État actuel ; devenir.

Âge ou millésime.

Service.

Avec quoi le mettre en valeur ?

L'achèteriez-vous ? Pourquoi ?

À quel prix (hors taxe) ?

À quel niveau de qualité, de hiérarchie, le positionnez-vous ?

5. IDENTIFICATION**6. ENTRETIEN SUR LA DÉGUSTATION AVEC MISE EN AVANT DU PRODUIT ET SA PRÉSENTATION À LA VENTE (15 minutes environ).**