



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).

|   |              |          |
|---|--------------|----------|
| <b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>                               | <b>SUJET</b> |          |
| Épreuve : E1 - Pratique professionnelle                             | Session 2012 | Page 1/3 |
| Sous-épreuve : Analyse sensorielle - Unité : U11<br>(Épreuve orale) | Durée : 1 h  | Coef. :4 |

|                         |                                |                   |
|-------------------------|--------------------------------|-------------------|
| <b>NOM :</b> .....      | <b>Prénom :</b> .....          | <b>N° :</b> ..... |
| <b>Académie :</b> ..... | <b>Centre d'examen :</b> ..... |                   |

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| <b>FICHE DÉGUSTATION (Notation en points entiers)</b> | <b>Échantillon n° :</b> ..... |
|---|-------------------------------|

|                           |
|---------------------------|
| <b>1. PHASE VISUELLE</b>  |
| <b>2. PHASE OLFACTIVE</b> |
| <b>3. PHASE GUSTATIVE</b> |

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCEREN

**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).**