



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Strasbourg
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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE
E1U1 : ANALYSE SENSORIELLE, COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS ET EN LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ET SERVICE DES BOISSONS - Épreuve ponctuelle
CONSIGNES AUX CANDIDATS
SUJET

Vous participerez à trois ateliers sur une durée totale de 1 heure 30 minutes :

ATELIER 1 :

ANALYSE SENSORIELLE : 45 minutes

Utiliser la fiche d'analyse sensorielle pour :

- Conduire l'examen visuel, olfactif et gustatif de deux vins
- Donner un avis sur l'état actuel des vins et sur leurs devenir
- Proposer des mets à associer à chaque vin en argumentant et en apportant vos propres conclusions quant à la qualité de ces deux vins
- Préciser, pour chaque vin, les techniques de service et de conservation à mettre en œuvre pour les optimiser.

ATELIER 2 :

COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS ET EN LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE : 30 minutes dont 10 minutes de préparation

À partir du menu figurant dans le sujet tiré au sort et de votre carte des vins (représentant l'ensemble des vignobles et comportant de cinquante à cent références), proposer des boissons et prendre la commande, en tenant compte du contexte.

Le menu est établi à partir de la carte de référence des mets.

Les échanges se déroulent en français et en langue vivante étrangère.

ATELIER 3 :

SERVICE DES BOISSONS : 15 minutes

Effectuer :

- 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.

Justifier et commenter les techniques utilisées.

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		CONSIGNES AUX CANDIDATS	
Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons	Session 2014	Page 1/5	
	Unité : U1	Durée : 1 h 30 mn	Coef. : 4

NOM : Prénom : N° :

Académie : Centre d'examen :

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE	VIN 1
<p>1. PHASE VISUELLE - Analyser la robe du vin (Couleur, limpidité, intensité, brillance). Tirer une conclusion.</p>	
<p>2. PHASE OLFACTIVE - Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse. Définir et qualifier les arômes – intensité – finesse. Conclure.</p>	
<p>3. PHASE GUSTATIVE - Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale). Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie. Définir les arômes en bouche. Quantifier la longueur en bouche. Conclure.</p>	

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE (suite)	VIN 1
<p>4. ÉTAT DU VIN - Donner un avis sur l'état actuel du vin.</p>	
<p>5. DEVENIR DU VIN - Projeter son évolution.</p>	
<p>6. SERVICE DU VIN - Définir la température de service idéale. Choisir une technique de mise en condition.</p>	
<p>7. ACCORD METS/VINS - Proposer des plats en accord avec le vin.</p>	

NOM : Prénom : N°:

Académie : Centre d'examen :

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE	VIN 2
<p>1. PHASE VISUELLE - Analyser la robe du vin (Couleur, limpidité, intensité, brillance). Tirer une conclusion.</p>	
<p>2. PHASE OLFACTIVE - Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse. Définir et qualifier les arômes – intensité – finesse. Conclure.</p>	
<p>3. PHASE GUSTATIVE - Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale). Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie. Définir les arômes en bouche. Quantifier la longueur en bouche. Conclure.</p>	

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE (suite)	VIN 2
<p>4. ÉTAT DU VIN - Donner un avis sur l'état actuel du vin.</p>	
<p>5. DEVENIR DU VIN - Projeter son évolution.</p>	
<p>6. SERVICE DU VIN - Définir la température de service idéale. Choisir une technique de mise en condition.</p>	
<p>7. ACCORD METS/VINS - Proposer des plats en accord avec le vin.</p>	