



**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
INSTRUCTIONS AU CENTRE D'EXAMEN

MATIÈRE D'ŒUVRE

ATELIER 1 - ANALYSE SENSORIELLE :

Fournir à chaque candidat et jury :

- deux bouteilles de vin caractéristique de leur appellation ;
- deux verres à dégustation type INAO, un verre d'eau ;
- une carafe à eau, un crachoir, une serviette en papier.

Prévoir des carafes à vin (type carafes à décantier) pour anonymiser les vins.

ATELIER 2 - COMMERCIALISATION EN LANGUE FRANÇAISE ET EN LANGUE ÉTRANGÈRE :

Prévoir une table dressée pour trois à quatre personnes (le jury) et un guéridon de service.

Proposer au tirage au sort les menus du sujet (disponibles dans la banque de menus).

ATELIER 3 - SERVICE DES BOISSONS :

- une bouteille de vin rouge ou blanc jeune pour l'aérer ;
- une bouteille de vin rouge présentant des dépôts pour décantage ; elle sera stockée à l'horizontale dans la salle d'évaluation ;
- une bouteille de vin effervescent pour ouverture et service ;
- carafes à décantier (plusieurs modèles) ;
- matériel de décantation et de service ;
- choix de verrerie ;
- point d'eau, glaçons, seaux.

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