



**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 décanter) 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 décanter (plusieurs modèles) ;
- matériel de décantation et de service ;
- choix de verrerie ;
- point d'eau, glaçons, seaux.

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