



**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

RAPPEL DE LA DÉFINITION DE L'ÉPREUVE

OBJECTIFS ET CONTENU DE L'ÉPREUVE

L'épreuve a pour but de vérifier la maîtrise des techniques professionnelles de sommellerie et la connaissance des boissons qui se rapportent au contexte du service d'une clientèle.

L'épreuve prend appui sur les compétences : C1-1, C1-2, C1-3, C3-1, C3-3, C3-4, C4-2, C4-3, C4-4, C4-5 et les savoirs associés S1-1 à S1-7, S2, S3-1 et S3-2, S4-1 et S4-2, et S7-1 à S7-6.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- Procéder à une analyse sensorielle
- Se présenter et évoluer dans la tenue professionnelle
- Prendre contact avec le client
- Assurer sa satisfaction jusqu'à son départ
- Identifier le contexte
- Communiquer avec la clientèle en langue française et en langue vivante étrangère
- Évaluer et prendre en compte les attentes de la clientèle
- Orienter les choix de la clientèle
- Argumenter
- Effectuer le service des vins dans les règles de l'art.

MODES D'ÉVALUATION

Cette épreuve se déroule sous la forme d'ateliers.

Une carte des boissons, élaborée préalablement par le candidat, sert de support à l'atelier « commercialisation en français et en langue vivante étrangère ».

Cette carte doit représenter l'ensemble des vignobles et comporter de 50 à 100 références.

En l'absence de ce support de vente, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le candidat est informé que la note zéro est attribuée à l'épreuve. Si le document est incomplet, le candidat peut être interrogé et une note lui est attribuée.

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	INSTRUCTIONS AU JURY	
Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2014	Page 1/20
	Durée : 1 h 30	Coef. : 4

Épreuve ponctuelle pratique d'une durée d'1 heure 30

L'évaluation se déroule lors de trois ateliers :

Atelier 1 : analyse sensorielle : 45 minutes (6 points)

Le candidat procède à l'examen visuel, olfactif et gustatif de deux vins.

Pour chaque vin, il précise :

- Les mets pouvant être associés, en apportant ses propres conclusions quant à la qualité du vin
- Les techniques de service et de conservation à mettre en œuvre pour l'optimiser. L'objectif de cette analyse n'est pas de deviner une appellation mais de construire une recherche progressive par une analyse descriptive cohérente, suggestive, devant conduire à une synthèse logique d'appréciation et à une conclusion.

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant chargé des enseignements professionnels de spécialité et, dans la mesure du possible, d'un professionnel de la sommellerie (à défaut un second professeur ou formateur, chargé des enseignements professionnels de spécialité).

Atelier 2 : commercialisation en français et en langue vivante étrangère : 30 minutes (8 points)

Le candidat tire au sort le sujet indiquant le contexte du ou des repas (type de clientèle, objet du repas, nombre de personnes, budget...). Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats.

Après dix minutes de préparation, il conseille la clientèle, argumente ses choix et prend la commande des boissons devant une table dressée, des membres de jury tenant le rôle de clients. Les échanges se déroulent en français et en langue vivante étrangère.

Le candidat présente la carte des vins élaborée par ses soins. Il l'utilise pour énoncer et argumenter ses choix. Cette carte n'est pas évaluée.

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant chargé des enseignements professionnels de spécialité, d'un enseignant de la langue vivante étrangère choisie par le candidat et dans la mesure du possible d'un professionnel de la sommellerie.

Atelier 3 : service des boissons : 15 minutes (6 points)

Le candidat effectue :

- 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.

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant chargé des enseignements professionnels de spécialité et, dans la mesure du possible, d'un professionnel de la sommellerie (à défaut un second professeur ou formateur, chargé des enseignements professionnels de spécialité).

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

**E1U1 : ANALYSE SENSORIELLE, COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS
ET EN LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ET SERVICE DES BOISSONS -
Épreuve ponctuelle**

**ATELIER 1 : ANALYSE SENSORIELLE
SUJET À REMETTRE AU CANDIDAT**

Contexte à préciser par le jury :

Vous devez ...

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

**E1U1 : ANALYSE SENSORIELLE, COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS
ET EN LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ET SERVICE DES BOISSONS -**

Épreuve ponctuelle

ATELIER 2 : COMMERCIALISATION

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Canopé

SUJET 1

Contexte :

1. **Responsable sommelier dans un restaurant gastronomique, vous proposez un choix de vins suivant la commande ci-dessous et le contexte suivant : anniversaire de mariage (douze couverts).**

Foie gras d'oie, gelée de Pinot gris et pain toasté

Pavé de turbot sur choucroute, beurre blanc au genièvre

Munster fermier frais au kirsch

Tarte aux myrtilles et coulis de rhubarbe

Le budget réservé aux boissons est de 40,00 € par personne.

Remarques : Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats. La carte des boissons, élaborée préalablement par le candidat, sert de support à l'atelier. Cette carte doit représenter l'ensemble des vignobles et comporter de cinquante à cent références.

2. **Proposer une liste de dix vins à servir au verre durant une animation sur le thème de l'Alsace.**

SUJET 2

Contexte :

1. Responsable sommelier dans un restaurant une étoile Michelin, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous.

Saint-Jacques rôties, quelques châtaignes,
Bouillon mousseux aux truffes blanches

Œufs en meurette à la lie d'Aligoté

Filet de charolais au foie gras en croûte de pain d'épices,
Jus de truffe grise de Bourgogne, gratin de rattes

Fromages de Bourgogne, pain grillé

Gâteau au chocolat chaud,
Coulant cassis et sorbet de cassis

Le budget réservé aux boissons est de 50,00 € par personne.

Remarques : Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats. La carte des boissons, élaborée préalablement par le candidat, sert de support à l'atelier. Cette carte doit représenter l'ensemble des vignobles et comporter de cinquante à cent références.

2. Proposer une liste de dix vins à servir au verre durant une animation sur le thème de la Bourgogne.

SUJET 3

Contexte :

- 1. Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique du nord de la France, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : clientèle de passage dormant sur place (six couverts). Un des clients souhaite déguster de la bière avec son repas.**

Tarte aux poireaux

Potjevleesch

Mimolette extra-vieille

Brioche aux spéculoos

Le budget réservé aux boissons est de 20,00 € par personne.

Remarques : Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats. La carte des boissons, élaborée préalablement par le candidat, sert de support à l'atelier. Cette carte doit représenter l'ensemble des vignobles et comporter de cinquante à cent références.

- 2. Proposer quatre vins blancs et un vin rouge à servir au verre.**

SUJET 4

Contexte :

1. Responsable sommelier dans un restaurant un macaron Michelin, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous. Les clients, au nombre de huit, sont des amis de longue date qui se retrouvent.

Huitres du banc d'Arguin

Pavé de Blonde d'Aquitaine grillé aux sarments de vigne,
Os à la moelle au gros sel,
Macaronade au foie gras et cèpes

Cabécou

Tarte aux pommes, sorbet au Lillet blanc

<p>Le budget réservé aux boissons est d'environ 30,00 € par personne.</p>

Remarques : Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats. La carte des boissons, élaborée préalablement par le candidat, sert de support à l'atelier. Cette carte doit représenter l'ensemble des vignobles et comporter de cinquante à cent références.

2. Proposer quatre vins blancs et un vin rouge à servir au verre.

SUJET 5

Contexte :

1. **Responsable sommelier dans un restaurant un macaron Michelin, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : repas de famille (huit couverts).**

Saint-Pierre sauce Champagne

**Chaource et Langres,
Salade mixte**

Soufflé chaud aux biscuits roses de Reims et marc de Champagne

Le budget réservé aux boissons est d'environ 20,00 € par personne.

Remarques : Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats. La carte des boissons, élaborée préalablement par le candidat, sert de support à l'atelier. Cette carte doit représenter l'ensemble des vignobles et comporter de cinquante à cent références.

2. **Proposer quatre champagnes à servir à la flûte.**

SUJET 6

Contexte :

1. **Sommelier dans un restaurant de standing, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : clientèle de passage (quatre couverts).**

**Pavé de saumon flambé à l'unilatéral,
Sauce au Savagnin**

Ris de veau flambé au marc de Franche-Comté

Comté de 18 mois du Haut-Doubs

Tarte aux myrtilles

<p>Le budget réservé aux boissons est d'environ 40,00 € par personne.</p>
--

Remarques : Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats. La carte des boissons, élaborée préalablement par le candidat, sert de support à l'atelier. Cette carte doit représenter l'ensemble des vignobles et comporter de cinquante à cent références.

2. **Proposer quatre champagnes à proposer au verre.**

SUJET 7

Contexte :

1. Responsable sommelier dans un restaurant deux macarons Michelin en région parisienne, vous proposez un choix de vins suivant la commande ci-dessous et dans le contexte suivant : repas d'affaires pour la signature d'un contrat (quatre couverts).

Araignée de mer dans ses sucs en gelée
Crème de fenouil

Fine tarte feuilletée à la tomate, servie tiède

Suprêmes de pigeon caramélisés d'une mignonette d'épices,
Cœurs de fenouils confits aux sucs

Voiture de fromages

Soufflé chaud au thym-citron

Le budget réservé aux boissons est illimité.

Remarques : Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats. La carte des boissons, élaborée préalablement par le candidat, sert de support à l'atelier. Cette carte doit représenter l'ensemble des vignobles et comporter de cinquante à cent références.

2. Proposer dix vins du monde à servir au verre.

SUJET 8

Contexte :

1. Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : commerciaux dormant sur place (quatre couverts).

Pommes de terre ratte grillée aux escargots de Bourgogne,
Suc de vin rouge et crème persillée

Œuf de poule au caviar Oscière,
Sur une purée de pomme de terre à la ciboulette

Bar de ligne rôti sue la peau en écailles,
Marinière de légumes à l'huile d'olive de Provence

Râble de lapin,
Moelleux de pommes de terre, jus tranché aux noisettes torréfiées

Époisses de Bourgogne

Griottines au chocolat noir et leur sorbet sur marmelade d'oranges

<p>Le budget réservé aux boissons est d'environ 25,00 € par personne.</p>

Remarques : Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats. La carte des boissons, élaborée préalablement par le candidat, sert de support à l'atelier. Cette carte doit représenter l'ensemble des vignobles et comporter de cinquante à cent références.

2. Proposer quatre champagnes au bar à bulles de l'établissement ainsi que quatre vins blancs et rouges du monde au verre.

SUJET 9

Contexte :

1. Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique à Mont-de-Marsan, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : quatre clients de passage, venus de Lille pour assister aux corridas de La Madeleine. Ils doivent rentrer coucher à Dax (cinquante kilomètres) avec leur véhicule personnel.

Foie gras de canard

Ventrèche de thon cuite à la plancha
Semoule de couscous, condiments et herbes fraîches

Côte de veau de lait de Corrèze rôtie en cocotte
Fèves et girolles d'été au beurre de cerfeuil

Plateau de fromages

Soufflé chaud au thym-citron

<p>Le budget réservé aux boissons est illimité.</p>

Remarques : Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats. La carte des boissons, élaborée préalablement par le candidat, sert de support à l'atelier. Cette carte doit représenter l'ensemble des vignobles et comporter de cinquante à cent références.

2. Proposer quatre champagnes au bar à bulles de l'établissement ainsi que quatre vins blancs et rouges du monde au verre.

SUJET 10

Contexte :

1. Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : clients de passage (quatre couverts).

Langoustines bretonnes croustillantes et émulsion d'agrumes à l'huile d'olive

Pithiviers brioché de canard sauvage

Dos de bar servi en filet bien épais et cuisiné aux légumes d'hiver

Foie de veau en aigre-doux et raviolis de pommes de terre

Fromages affinés

Sablé avec sa glace au lait ribot et son caramel au beurre de cidre

Le budget réservé aux boissons est d'environ 25,00 € par personne.

Remarques : Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats. La carte des boissons, élaborée préalablement par le candidat, sert de support à l'atelier. Cette carte doit représenter l'ensemble des vignobles et comporter de cinquante à cent références.

2. Proposer quatre champagnes au bar à bulles de l'établissement ainsi que quatre vins blancs et rouges du monde au verre.

SUJET 11

Contexte :

1. Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : quatre clients en vacances (un couple et leurs deux enfants âgés de dix-neuf et vingt-et-un ans).

Soupe d'écrevisses,
Pâtes rouges en minestrone

Œufs brouillés à la truffe blanche d'Alba avec ses crostini

Feuillantine de langoustines aux graines de sésame,
Sauce au curry

Fricassée de poulette de Bresse à la crème

Fromages affinés

Salade d'orange et pamplemousse rose en gelée et le biscuit tiède

<p>Le budget réservé aux boissons est d'environ 25,00 € par personne.</p>

Remarques : Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats. La carte des boissons, élaborée préalablement par le candidat, sert de support à l'atelier. Cette carte doit représenter l'ensemble des vignobles et comporter de cinquante à cent références.

2. Proposer quatre champagnes au bar à bulles de l'établissement ainsi que quatre vins blancs et rouges du monde au verre.

SUJET 12

Contexte :

1. Responsable sommelier dans un restaurant gastronomique à Arbois, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : diner pour quatre clients qui seront raccompagnés en taxi à leur hôtel.

Queues d'écrevisses sur une fondue de jeunes carottes,
Croûte de pain, cèbes et serra de brebis

Escargots du Petit Mercey,
Roulé de pomme de terre et bouillon à l'absinthe

Féra de lac sur une fondue de navets nains,
Achillée et amandes fraîches, beurre de chénopodes, tuile végétale

Gigoton de poulette fermière au Vin jaune et champignons des bois,
Riz de différents pays aux herbes épicées

Les affinés à souhait du Pays comtois

Abricot en moelleux, croquant aux amandes

Le budget réservé aux boissons est illimité.

Remarques : Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats. La carte des boissons, élaborée préalablement par le candidat, sert de support à l'atelier. Cette carte doit représenter l'ensemble des vignobles et comporter de cinquante à cent références.

2. Proposer quatre champagnes au bar à bulles de l'établissement ainsi que quatre vins blancs et rouges au verre.

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

E1U1 : ANALYSE SENSORIELLE, COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS ET EN LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ET SERVICE DES BOISSONS - Épreuve ponctuelle

GRILLE RÉCAPITULATIVE DES NOTES

NOM et prénom du candidat :

N°: Académie :

Date de l'épreuve : Centre d'examen :

1. Atelier 1 : analyse sensorielle.....	/ 24
2. Atelier 2 : commercialisation en français et en langue vivante étrangère	/ 32
3. Atelier 3 : service des boissons	/ 24
Total « ANALYSE SENSORIELLE, COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS ET EN LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ET SERVICE DES BOISSONS »	TOTAL E1U1 :..... / 80 En points entiers (total 1 + total 2 + total 3)
	NOTE E1U1 : / 20 En points entiers (total E1U1 divisé par 4)

ATELIER 1 : ANALYSE SENSORIELLE

45 minutes - Contrôle ponctuel

NOM et prénom du candidat :

ANALYSE SENSORIELLE	Barème	Vin 1	Vin 2
1. PHASE VISUELLE <ul style="list-style-type: none">Analyser la robe du vin (Couleur, limpidité, intensité, brillance)Tirer une conclusion	0,5		
2. PHASE OLFACTIVE <ul style="list-style-type: none">Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesseDéfinir et qualifier les arômes – intensité – finesseConclure	2		
3. PHASE GUSTATIVE <ul style="list-style-type: none">Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale)Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonieDéfinir les arômes en boucheQuantifier la longueur en boucheConclure	4		
4. ÉTAT DU VIN Donner un avis sur l'état actuel du vin	0,5		
5. DEVENIR DU VIN Projeter son évolution	0,5		
6. SERVICE DU VIN <ul style="list-style-type: none">Définir la température de service idéaleChoisir une technique de mise en condition	0,5		
7. ACCORD METS/VINS Proposer des plats en accord avec le vin	3		
8. MÉTHODOLOGIE Déguster avec logique	1		
	Total	/12	/12
	NOTE	/24	

Nom des évaluateurs	Qualité	Signature

ATELIER 3 : SERVICE DES BOISSONS

15 minutes - Contrôle ponctuel

NOM et prénom du candidat :

Critères évalués	Barème	Note
1. MISE EN PLACE <ul style="list-style-type: none">• Choisir le matériel adapté• Préparer sa console et son guéridon• Organiser son poste de travail d'après les consignes• Se présenter et avoir une tenue propre adaptée au milieu de travail	2	
2. SERVICE D'UN VIN EFFERVESCENT <ul style="list-style-type: none">• Mettre en place sur table la verrerie adaptée• Conditionner le vin et présenter la bouteille• Ouvrir la bouteille, déguster le vin et apprécier la température et la qualité du vin• Servir, en respectant la préséance et la quantité de vin dans les verres	6	
3. PASSAGE D'UN VIN JEUNE EN CARAFE <ul style="list-style-type: none">• Présenter la bouteille, l'ouvrir, déguster le vin• Passer en carafe dans le but d'aérer le vin• Débarrasser le guéridon	6	
4. DÉCANTATION <ul style="list-style-type: none">• Présenter la bouteille, l'ouvrir, déguster le vin• Décanter, dans le but de séparer les dépôts du vin• Présenter la bouteille et le bouchon au client• Servir le vin en respectant les règles de préséance	8	
5. RÉALISER <ul style="list-style-type: none">• Respecter le temps imparti• Faire preuve de rapidité• Faire preuve d'efficacité	2	
	NOTE	/24

Nom des évaluateurs	Qualité	Signature