



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

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

E1 : ANALYSE SENSORIELLE, COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS ET EN LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ET SERVICE DES BOISSONS

CONSIGNES AUX CANDIDAT/E/S

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.

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		CONSIGNES AUX CANDIDAT/E/S	
	Épreuve E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons	Coefficient 4	Durée : 1 h 30	1/5

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>	

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		CONSIGNES AUX CANDIDAT/E/S	
	Épreuve E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons	Coefficient 4	Durée : 1 h 30	2/5

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

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		CONSIGNES AUX CANDIDAT/E/S	
	Épreuve E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons	Coefficient 4	Durée : 1 h 30	3/5

Nom : Prénom : N°:

Académie : Centre d'examen :

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE	VIN 2
1. PHASE VISUELLE - Analyser la robe du vin (couleur, limpidité, intensité, brillance). Tirer une conclusion.	
2. PHASE OLFACTIVE - Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse. Définir et qualifier les arômes – intensité – finesse. Conclure.	
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.	

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		CONSIGNES AUX CANDIDAT/E/S	
	Épreuve E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons	Coefficient 4	Durée : 1 h 30	4/5

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

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		CONSIGNES AUX CANDIDAT/E/S	
	Épreuve E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons	Coefficient 4	Durée : 1 h 30	5/5