



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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.

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

E1U11 : ANALYSE SENSORIELLE

CONSIGNES AUX CANDIDAT/E/S

SUJET

PREMIÈRE PARTIE

Vous devez réaliser une dégustation de trois produits : un vin blanc, un vin rouge, un spiritueux.

Noter vos commentaires concernant ces produits sur les fiches de dégustation.

Durée préconisée : 30 minutes (écrit) + 15 minutes (oral)

DEUXIÈME PARTIE

Vous devez réaliser une dégustation commentée oralement sur deux produits différents des précédents.

Durée préconisée : 15 minutes (oral)

Session 2017	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET		
	E1 - Pratique professionnelle	Coefficient :	Durée :	
	Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	4	1 h	1/7

NOM : Prénom : N° :

Académie : Centre d'examen :

FICHE DÉGUSTATION	VIN BLANC
-------------------	-----------

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 de bouche
 - Quantifier la longueur en bouche
 - Conclure

Session 2017	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
	E1 - Pratique professionnelle	Coefficient :	Durée :	
	Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	4	1 h	2/7

4. SYNTHÈSE – CONCLUSIONS

État actuel ; devenir.

Âge ou millésime.

Service.

Avec quoi le mettre en valeur ?

L'achèteriez-vous ? Pourquoi ?

À quel prix (hors taxe) ?

À quel niveau de qualité, de hiérarchie, le positionnez-vous ?

5. IDENTIFICATION

- Déterminer l'appellation du vin
- Citer la région de production, les cépages producteurs et le millésime

6. ENTRETIEN SUR LA DÉGUSTATION AVEC MISE EN AVANT DU PRODUIT ET SA PRÉSENTATION À LA VENTE (15 minutes environ).

Session 2017	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
	E1 - Pratique professionnelle	Coefficient :	Durée :	3/7
	Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	4	1 h	

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 de bouche
- Quantifier la longueur en bouche
- Conclure

Session 2017	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
	E1 - Pratique professionnelle	Coefficient :	Durée :	4/7
	Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	4	1 h	

4. SYNTHÈSE – CONCLUSIONS

État actuel ; devenir.

Âge ou millésime.

Service.

Avec quoi le mettre en valeur ?

L'achèteriez-vous ? Pourquoi ?

À quel prix (hors taxe) ?

À quel niveau de qualité, de hiérarchie, le positionnez-vous ?

5. IDENTIFICATION

- Déterminer l'appellation du vin
- Citer la région de production, les cépages producteurs et le millésime

6. ENTRETIEN SUR LA DÉGUSTATION AVEC MISE EN AVANT DU PRODUIT ET SA PRÉSENTATION À LA VENTE (15 minutes environ).

Session 2017	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
	E1 - Pratique professionnelle	Coefficient :	Durée :	5/7
	Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	4	1 h	

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 de bouche
- Quantifier la longueur en bouche
- Conclure

Session 2017	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET		
	E1 - Pratique professionnelle	Coefficient :	Durée :	
	Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	4	1 h	6/7

4. SYNTHÈSE – CONCLUSIONS

État actuel ; devenir.

Âge ou millésime.

Service.

Avec quoi le mettre en valeur ?

L'achèteriez-vous ? Pourquoi ?

À quel prix (hors taxe) ?

À quel niveau de qualité, de hiérarchie, le positionnez-vous ?

5. IDENTIFICATION

- Déterminer l'appellation du vin
- Citer la région de production, les cépages producteurs et le millésime

6. ENTRETIEN SUR LA DÉGUSTATION AVEC MISE EN AVANT DU PRODUIT ET SA PRÉSENTATION À LA VENTE (15 minutes environ).

Session 2017	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
	E1 - Pratique professionnelle	Coefficient :	Durée :	7/7
	Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	4	1 h	