

NOTE AUX SURVEILLANTS

Mention complémentaire **SOMMELLERIE** EP2 - Technologie professionnelle Connaissance des vignobles et des vins

L'épreuve est scindée en deux parties :

1^{ère} partie :

- a) technologie, législation des boissons et gestion appliquée
- b) analyse de la carte des vins

durée : 2 heures – coef. 4

2^{ème} partie :

- c) notions élémentaires d'œnologie
- d) connaissance des boissons autres que le vin
- e) connaissance des vignobles et des vins

durée : 2 heures – coef. 6

soit au total : durée 4 heures – coef. 10

Groupement EST Mention complémentaire – SESSION 2006		NOTE AUX SURVEILLANTS	Tirages
Spécialité : Sommellerie Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle Connaissance des vignobles et des vins		Code(s) Examen(s)	Page 1/1
Coefficient : 10 Durée totale : 4 h			