

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	Définition de l'épreuve	
	Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2009
Durée : 1 h 30		Coef. 4

Épreuve ponctuelle pratique d'une durée d'1heure 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 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	Définition de l'épreuve	
	Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2009
Durée : 1 h 30		Coef. 4

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE
E1U1 : ANALYSE SENSORIELLE, COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS ET EN LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ET SERVICE DES BOISSONS - Épreuve ponctuelle
CONSIGNES AUX CANDIDATS
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 devenirs
- 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 le service du vin décanté.

Justifier et commenter les techniques utilisées.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET	
	Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons	Session 2009
Unité : U1	Durée : 1 h 30	Coef. 4

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE
E1U1 : ANALYSE SENSORIELLE, COMMERCIALISATION EN
FRANÇAIS ET EN LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ET SERVICE DES
BOISSONS - Épreuve ponctuelle
ATELIER 1 : ANALYSE SENSORIELLE
CONSIGNES AUX CANDIDATS
SUJET

Vous devez

CRDP LORRAINE

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET ATELIER 1	
Épreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2009	Page 1/5
	Durée : 45 mn	Coef. 4

NON : 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 de bouche. Quantifier la longueur en bouche. Conclure.</p>	

CRDP LORRAINE

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.

8. **MÉTHODOLOGIE** - Déguster avec logique.

NON : Prénom : N° :

Académie : Centre d'examen :

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE	VIN 2
<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 de bouche. Quantifier la longueur en bouche. Conclure.</p>	

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.

8. MÉTHODOLOGIE - Déguster avec logique.

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

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

ATELIER 2 : BANQUE DE SUJETS

CRDP LORRAINE

SUJET 1

Contexte : Sommelier dans un restaurant de standing d'Avignon, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : repas d'anniversaire de la grand-mère (15 couverts dont deux anglais).

Feuilleté aux asperges

Cassolette de lotte aux coquillages

Pigeonneau farci aux olives de Nyons
Légumes de Provence cuisinés façon niçoise

Plateau de fromages

La fraise déclinée en trois températures :
Chaude en soupe au vin épicé
Froide en fraisier transparent
Givrée en granité 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.
Les deux clients anglais changent de nationalité en fonction de la langue choisie par le candidat !

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	MENU ATELIER 2	
Épreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2009	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. 4

SUJET 2

Contexte : Sommelier dans un restaurant de standing en région Bourgogne, vous proposez un choix de vins suivant la commande ci-dessous et le contexte suivant : repas d'affaires (quatre couverts dont deux anglais).

Deux fois six huîtres à la gelée de mer

Deux jambons persillés

Quatre ambrosies de volaille (charlotte de foie gras et truffes)

Quatre filets de turbot à la crème de céleri et clous de girofle

Deux côtes de veau en cocotte aux pistaches - gratin dauphinois

Deux coqs au vin de Gevrey-Chambertin et pâtes fraîches

Quatre Époisses de Bourgogne

Deux bananes graine de passion glace poivrée

Deux bavarois cassis

Le budget réservé aux boissons est d'environ 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.
Les deux clients anglais changent de nationalité en fonction de la langue choisie par le candidat !

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	MENU ATELIER 2	
Épreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2009	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. 4

SUJET 3

Contexte : Sommelier dans un restaurant une étoile Michelin du centre de la France, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : de vieux amis se retrouvent et veulent célébrer l'événement (quatre couverts dont deux anglais).

Le beignet de langoustines au curry doux

La truffe en croûte de pommes de terre

Le filet d'esturgeon rôti sur un lit de chou et choucroute.

Les noisettes de chevreuil aux champignons des bois, compote de fruits secs, gnocchi alsacienne

Chariot de fromages

La charlotte au Champagne et aux pêches blanches, compote de fruits rouges à la pistache

Le budget réservé aux boissons est d'environ 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.
Les deux clients anglais changent de nationalité en fonction de la langue choisie par le candidat !

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	MENU ATELIER 2	
Épreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2009	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. 4

SUJET 4

Contexte : Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique de la région parisienne, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : clients de passage (trois couverts dont deux anglais).

Escalope de foie gras de canard, poêlée au verjus, pommes gaufrettes

Saint-pierre cuit lentement en casserole, moutarde, jus d'aneth et de rhubarbe

Coquilles Saint-Jacques croustillantes au poivre

Noisettes de chevreuil au beurre de câpres et céleri

Fromages de France

Mille-feuilleté au cacao, crème glacée au safran

Le budget réservé aux boissons est d'environ 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.
Les deux clients anglais changent de nationalité en fonction de la langue choisie par le candidat !

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	MENU ATELIER 2	
Épreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2009	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. 4

SUJET 5

Contexte : 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 ci-dessous : quatre clients de passage dont deux anglais, venus de Lille pour assister aux corridas de La Madeleine. Ils doivent rentrer coucher à Dax (cinquante kilomètres) avec leur véhicule personnel.

Salade landaise

Sandre au beurre blanc

Magret de canard aux griottes

Pomme croquette

Plateau de fromages

Tarte Tatin, glace à la vanille Bourbon

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.
Les deux clients anglais changent de nationalité en fonction de la langue choisie par le candidat !

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	MENU ATELIER 2	
Épreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2009	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. 4

SUJET 6

Contexte : Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique de la région Franche-Comté, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : repas de famille (six couverts dont deux anglais).

Bain-marie de foie gras laqué, à la châtaigne et à la clémentine

Cannelloni tiède de bleu de Gex aux herbes fines

Écrevisses sauce Nantua

Perdreau rôti, sauce salmis, endives et morilles

Mont d'or- Morbier

Beignets de fleurs d'acacia et aux pommes flambés au kirsch

Le budget réservé aux boissons est d'environ 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.
Les deux clients anglais changent de nationalité en fonction de la langue choisie par le candidat !

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	MENU ATELIER 2	
Épreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2009	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. 4

SUJET 7

Contexte : Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique de la région parisienne, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : invitation par une entreprise de bons clients (six couverts dont deux anglais).

Homard breton rôti, gnocchi truffés Parmentier

Caviar Oscietre d'Iran, langoustines rafraîchies, nage réduite, bouillon parfumé

Loup de Méditerranée piqué de citron et de coriandre
Grecque de légumes caramélisés de leurs sucs

Pigeonneau laqué au thé fumé, navets nouveaux en aigre-doux

Fromages de France

Coussinet de poires, glace au lait entier et fleur de sel

Le budget réservé aux boissons est d'environ 150,00 € 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.
Les deux clients anglais changent de nationalité en fonction de la langue choisie par le candidat !

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	MENU ATELIER 2	
Épreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2009	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. 4

SUJET 8

Contexte : Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant gastronomique de la région Rhône-Alpes, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : clients de passage (quatre couverts dont deux anglais).

Soupes aux truffes noires

Quenelle Lyonnaise aux écrevisses Sauce Nantua

Turbot de Bretagne en matelote

Poitrine de Pigeonneau des Alpes- de -Haute- Provence et foie gras de canard sur la braise,
Polenta et jus goûteux aux abats

St Marcellin

Soufflé au chocolat, glacé à la menthe, orange à l'orientale

Le budget réservé aux boissons est d'environ 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.
Les deux clients anglais changent de nationalité en fonction de la langue choisie par le candidat !

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	MENU ATELIER 2	
Épreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2009	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. 4

SUJET 9

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

Salade périgourdine

Dartois d'escargots au beurre de persil

Lièvre de Tautavel en civet

Gratin de rattes, légumes printaniers

Plateau de fromages

Tiramisu

Le budget réservé aux boissons est d'environ 15,00 € 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.
Les deux clients anglais changent de nationalité en fonction de la langue choisie par le candidat !

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	MENU ATELIER 2	
Épreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2009	Page 1/1
	Durée : 30 mn	Coef. 4

SUJET 10

Contexte : Responsable sommelier dans un hôtel-restaurant de luxe avec casino en Lorraine, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : six clients « joueurs » dont deux anglais, couchant sur place, pressés de retourner jouer au casino.

Trilogie de foie gras

Tournedos forestier et sa garniture

Plateau de fromages

Entremets autour de la mirabelle

Le budget réservé aux boissons est d'environ 30,00 € 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. Les deux clients anglais changent de nationalité en fonction de la langue choisie par le candidat !

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	MENU ATELIER 2	
	Épreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons	Session 2009
Unité : U1	Durée : 30 mn	Coef. 4