

EI EN CCF  
PHILOSOPHIE DE  
L'ÉPREUVE

EI EN CCF  
TABLEAU DE  
SUIVI ET GRILLE

EI EN PONCTUEL  
PHILOSOPHIE DE  
L'ÉPREUVE

EI EN PONCTUEL  
GRILLES

RÈGLEMENT  
D'EXAMEN

## MENTION COMPLÉMENTAIRE DE NIVEAU 4 - SOMMELLERIE

EI EN PONCTUEL  
EXEMPLE  
ROTATION

DU RAP AU  
RÉFÉRENTIEL  
D'ÉVALUATION

*L'épreuve E1*

POUR  
TERMINER

DU RAP AU  
RÉFÉRENTIEL  
D'ÉVALUATION



Mise en correspondance  
des activités professionnelles du Pôle 1 - du bloc 1 de compétences - de l'unité 1

<i>Activités professionnelles</i>	<i>Blocs de compétences</i>	<i>Unités Professionnelles</i>
<p><b>Pôle 1 : Appréciation des vins et autres boissons et organisation des achats</b></p> <p>Analyse sensorielle</p> <p>Approvisionnement et stockage</p>	<p><b>Bloc n° 1 : Apprécier des vins et autres boissons et organiser des achats</b></p> <p>C1 - Apprécier les vins et autres boissons</p> <p>C2a - Commander et réceptionner les vins et autres boissons et matériels</p> <p>C2b - Assurer le suivi des vins et autres boissons et des matériels stockés</p>	<p><b>UP1 Appréciation des vins et autres boissons et organisation des achats</b></p>
<p><b>Pôle 2 : Organisation et mise en œuvre de l'activité commerciale</b></p> <p>Préparation du service</p> <p>Commercialisation et service des vins et autres boissons</p>	<p><b>Bloc n° 2 : Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale</b></p> <p>C3 - Réaliser les mises en place</p> <p>C4a - Prendre en charge les clients en langues française et anglaise</p>	<p><b>UP2 Organisation et mise en œuvre de</b></p>



1 bloc de compétences



1 ÉPREUVE

Bloc 1



**Pôle 1**



Appréciation des vins et autres boissons et organisation des achats



E1

E1

visé à



évaluer l'acquisition des compétences et des savoirs associés liés aux activités professionnelles du pôle 1



## Rappel : Pôle 1 - Appréciation des vins et autres boissons et organisation des achats

→ 2 activités professionnelles

### ▪ Analyse Sensorielle

*3 compétences opérationnelles :*

- Réaliser une analyse organoleptique
- Valoriser les caractéristiques des produits dégustés
- Proposer des accords avec les mets

### ▪ Approvisionnement et stockage

*7 compétences opérationnelles :*

- Quantifier les besoins
- Commander auprès des fournisseurs
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Déconditionner les livraisons et traiter les déchets
- Ventiler et ranger dans les lieux adaptés
- Renseigner les documents d'état de stocks et d'approvisionnement
- Réaliser un état des stocks / un inventaire

# RÈGLEMENT D'EXAMEN



## Modalités d'évaluation E1

### ANNEXE IV b – Règlement d'examen

Mention complémentaire de niveau 4 spécialité « Sommelierie »

**E1**  
avec un  
coefficient 4

Mention complémentaire « Sommelierie »			Candidat			
			Scolaire (établissement public ou privé sous contrat)  Apprentissage (CFA habilité ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP- FCIP assurant toute la formation théorique)  Formation professionnelle continue (établissement public)	Formation professionnelle continue (établissement habilité au CCF intégral)	Scolaire (établissement privé hors contrat)  Apprentissage (CFA non habilité)  Formation professionnelle continue (établissement non habilité)  Individuel  Enseignement à distance	Mode
ÉPREUVES	Unités	Coef.	Mode	Mode	Mode	Durée
E1 – Appréciation des vins et autres boissons et organisation des achats	UP1	4	CCF <sup>1</sup>	CCF	Ponctuel écrit, pratique, oral	1h40
E2 – Organisation et mise en œuvre de l'activité commerciale	UP2	6	CCF	CCF	Ponctuel écrit, pratique, oral	1h20

<sup>1</sup> Contrôle en cours de formation

CCF

ou

Écrit, pratique  
et oral en  
ponctuel

Durée de l'épreuve  
ponctuelle

E1 EN CCF  
PHILOSOPHIE DE  
L'ÉPREUVE

## Modalités d'évaluation E1 en CCF



➔ Évaluation **au fil de l'eau** des compétences du pôle 1, sur l'ensemble de l'année scolaire.

➔ Positionnement - au fil de l'eau - de l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés dans un **tableau de suivi** en centre de formation et en entreprise (PFMP ou entreprise de l'apprenti).

➔ Positionnement final de l'acquisition des compétences en fin de parcours (en fin de tableau) par l'équipe pédagogique.

➔ Tableau sous format papier ou numérique.

MC SOMMIÈRE - POLE 1  
BLOC DE CUMUL DES COMPÉTENCES SUR LE CYCLE DE FORMATION

SAISIE DU PÔLE PAR L'ÉVALUATEUR PAR UN CHIFFRE (1, 2, 3 ou 4)  
Affichage automatique : couleur du sautoir et date de saisie

Identification de la période d'évaluation, ici par semaine

Précision concernant le lieu d'évaluation : Centre de formation ou entreprise

COMPÉTENCES ÉVALUÉES EN FORMATION

Les différents pôles sont classés par ordre sur le même fichier

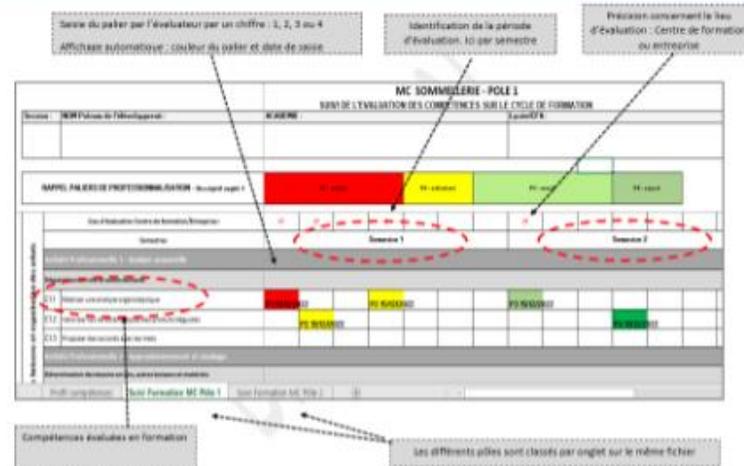
E1 EN CCF  
TABLEAU DE  
SUIVI ET GRILLE

# Modalités d'évaluation E1 en CCF



4 niveaux – paliers - de positionnement selon code couleur Pronote :

- Rouge – niveau 1 = Novice
- Jaune – niveau 2 = Exécutant
- Vert clair – niveau 3 = Averti
- Vert foncé – niveau 4 = Expert



## Critères pour identifier les paliers de professionnalisation

	<b>Palier 1 - Novice</b> Imiter, exécuter	<b>Palier 2 Exécutant</b> Exécuter, appliquer	<b>Palier 3 - Averti</b> Adapter, anticiper	<b>Palier 4 - Expert</b> Anticiper, concevoir
Niveau de compétences →	Connaissance superficielle orientée vers la réussite de la tâche en cours	Connaissance globale orientée vers la connexion des éléments	Connaissance fonctionnelle orientée vers la détermination des éléments clés	Connaissance approfondie orientée vers la compréhension des processus
Degré d'analyse →	Trouver les indices pertinents	Comprendre les buts des activités	Élargir le répertoire des actions disponibles	Coordonner les activités dans le collectif
Degré d'autonomie →	Réalisation de tâches guidées en contexte connu	Application de procédures en contextes variés	Résolution de problèmes ouverts en contexte variés	Résolution de problèmes inconnus en contextes imprévisibles



## La grille certificative

- Report du positionnement de chaque compétence sur la grille certificative en fin de cursus.
- **Évaluation par profil** qui débouche sur une note sur 20 (**pas de barème**).

Semestres		Semestre 2			
		P1	P2	P3	P4
Dégustation des vins et autres boissons					
C1	Réaliser une analyse organoleptique			P3 15/12/2022	
C2	Valoriser les caractéristiques des produits dégustés	022			P4 15/12/2022
C3	Proposer des accords avec les mets	P2 15/12/2022	P2 15/12/2022	P2 15/12/2022	

Grille d'évaluation certificative CCF (ici EP1)

Académie :	MC SOMMELLERIE - Candidat CCF
GRILLE d'évaluation épreuve E1	
Appréhension des vins et autres boissons et organisation des achats	
Numéro du CANDIDAT :	SECTION : _____
	Date : _____

Activité professionnelle	Compétences évaluées	MI	MF	M1	TBM
Analyse sensorielle	C1.1 - Réaliser une analyse organoleptique			X	
	C1.2 - Valoriser les caractéristiques des produits dégustés				X
	C1.3 - Proposer des accords avec les mets			X	
Approvisionnement et stockage	C2.1 - Quantifier les besoins				X
	C2.2 - Commander auprès des fournisseurs				X
	C2.3 - Réceptionner et contrôler la livraison			X	
	C2.4 - Déconditionner les livraisons et traiter les déchets			X	
	C2.5 - Ventiler et ranger dans les lieux adaptés		X		
	C2.6 - Renseigner les documents d'état des stocks et d'approvisionnement			X	
	C2.7 - Réaliser un état des stocks / un inventaire			X	

Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat :

←

Note/20

MI - Maîtrise insuffisante / MF - Maîtrise faible / M1 - Maîtrise satisfaisante / TBM - Très bonne maîtrise

Noms des évaluateurs - Signatures

Proposition de note à l'examen au regard du profil tracé

Report des positionnements de maîtrise insuffisante à très bonne maîtrise

Justification de la note finale certificative



## La grille certificative

Académie :	MC SOMMELLERIE - <b>Candidat CCF</b> GRILLE d'évaluation épreuve E1 Appréciation des vins et autres boissons et organisation des achats
Numéro du CANDIDAT :	Session : ..... Date : .....

Activité professionnelle	Compétences évaluées	MI	MF	MS	TBM
Analyse sensorielle	C1.1 - Réaliser une analyse organoleptique			X	
	C1.2 - Valoriser les caractéristiques des produits dégustés				X
	C1.3 - Proposer des accords avec les mets		X		
Approvisionnement et stockage	C2.1 - Quantifier les besoins				X
	C2.2 - Commander auprès des fournisseurs				X
	C2.3 - Réceptionner et contrôler la livraison	X			
	C2.4 - Déconditionner les livraisons et traiter les déchets		X		
	C2.5 - Ventiler et ranger dans les lieux adaptés		X		
	C2.6 - Renseigner les documents d'état des stocks et d'approvisionnement			X	
	C2.7 - Réaliser un état des stocks / un inventaire			X	

Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat :

*Profil de compétences assez irrégulier.*

*Le candidat conduit des analyses organoleptiques structurées et argumentées des boissons. Les propositions d'accords mets et vins ne sont pas toujours judicieuses. De très bonnes connaissances technologiques des produits démontrent un travail régulier.*

*Si les compétences d'approvisionnement sont parfaitement maîtrisées, celles liées à la réception et au stockage des produits ne sont que très partiellement.*

<b>Note/20</b>	<b>12</b>
----------------	-----------

E1 EN PONCTUEL  
PHILOSOPHIE DE  
L'ÉPREUVE



## Modalités d'évaluation E1 en ponctuel

Écrit, pratique et oral en ponctuel – 1h40 – 80 points

L'activité "Approvisionnement et stockage" sera évaluée au travers d'une étude de cas (*1 heure - 30 pts*).

L'activité "Analyse sensorielle" se déroulera au travers d'une épreuve écrite et orale (*40 minutes - 50 pts*).

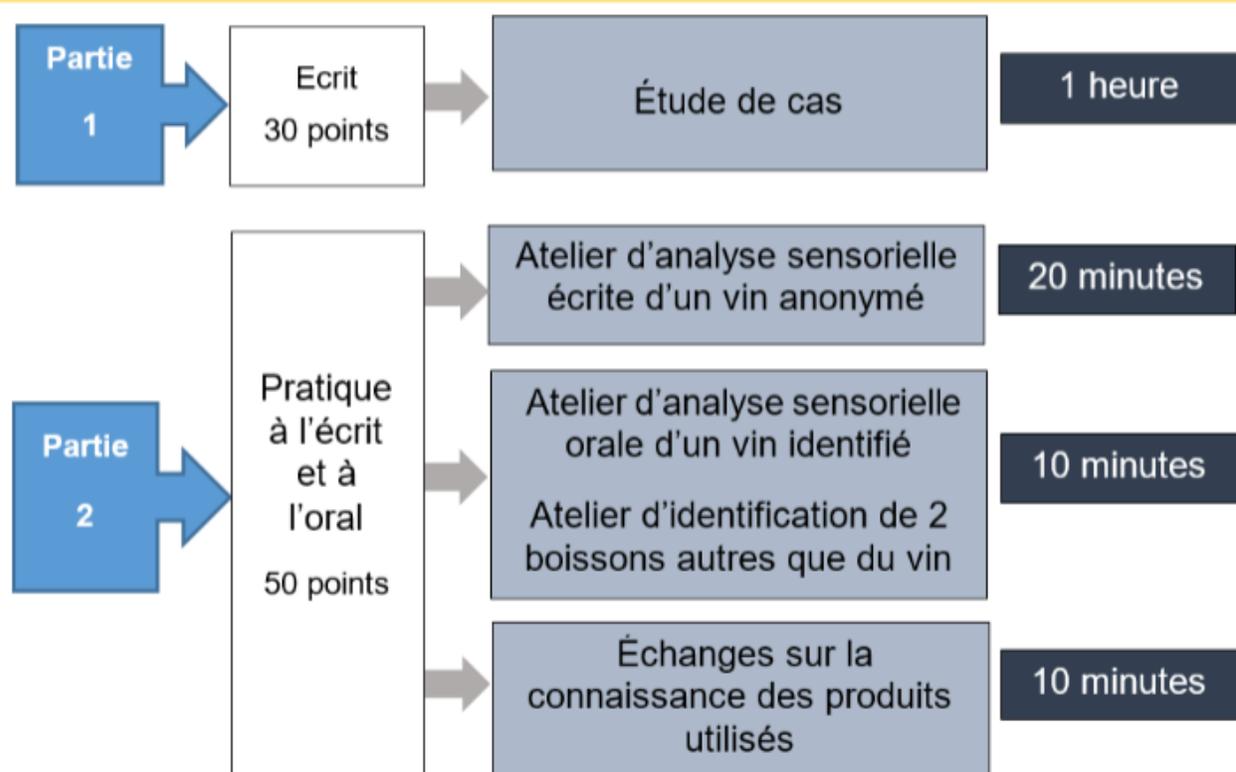
### La commission d'évaluation

- 1 enseignant/formateur de la spécialité
- 1 professionnel

E1 EN PONCTUEL  
GRILLES

# Modalités d'évaluation E1 en ponctuel

## Présentation de l'épreuve



### Le candidat :

- réalise par écrit la Partie 1 - l'étude de cas - qui mobilise les compétences professionnelles et leurs savoirs associés de l'activité 2 du référentiel « Approvisionnement et stockage » (*ensemble des candidats en même temps*)
- procède à l'analyse sensorielle écrite d'un vin anonyme sur la grille d'analyse fournie, propose et justifie des accords avec les mets (*ensemble des candidats en même temps*)
- procède, à l'oral, à l'analyse sensorielle d'un vin identifié, propose et justifie des accords avec les mets et identifie et précise la famille de deux boissons anonymées autre que du vin (*individuellement*)
- échanges avec la commission sur la connaissance de produits utilisés (*individuellement*)



## Modalités d'évaluation E1 en ponctuel

Partie 1 : La grille certificative (l'étude de cas)  
"Approvisionnement et stockage"

- Pas de barème
- Évaluation et positionnement de chaque compétence sur la grille
- Évaluation au profil qui débouche sur une note sur 30

Académie :	MC SOMMELLERIE - Candidat <b>ponctuel</b> Grille d'évaluation épreuve E1 Approvisionnement et stockage Durée : 1h40 minutes
Numéro du candidat :	Session ..... Date : ...../...../.....

Partie 1 : étude de cas – Durée 1h00

Compétences évaluées	Questions n°	MI	MF	MS	TBM
C2.1 – Quantifier les besoins					
C2.2 - Commander auprès des fournisseurs					
C2.3 - Réceptionner et contrôler la livraison					
C2.4 - Déconditionner les livraisons et traiter les déchets					
C2.5 - Ventiler et ranger dans les lieux adaptés					
C2.6 - Renseigner les documents d'état des stocks et d'approvisionnement					
C2.7 - Réaliser un état des stocks / un inventaire					
Justification du niveau de compétence atteint par le candidat :					
					<b>Note/30</b>



## Modalités d'évaluation E1 en ponctuel

### Grille certificative pour la partie 2 (l'atelier d'analyse sensorielle)

1 colonne pour l'analyse sensorielle à l'oral

1 colonne pour l'analyse sensorielle écrite

1 colonne pour la synthèse

- Pas de barème
- Évaluation et positionnement de chaque compétence sur la grille pour chaque atelier
- Évaluation au profil qui débouche sur une note sur 50

L'évaluation de l'identification des boissons est directement positionnée dans la colonne "synthèse".

Partie 2 : analyse sensorielle – Durée 40 minutes	Vin 1 anonyme (Ecrit)				Vin 2 identifié (Oral)				Synthèse			
	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM
<b>C1.1- Réaliser une analyse organoleptique</b>												
<b>PHASE VISUELLE</b>												
- Analyse de la robe du vin (Couleur, limpidité, intensité, brillance)												
- Conclusion												
<b>PHASE OLFRACTIVE</b>												
- Analyse du nez du vin, son intensité, sa finesse												
- Définition et qualification des arômes, de l'intensité, de sa finesse												
- Conclusion												
<b>PHASE GUSTATIVE</b>												
- Appréciation des trois phases (attaque, milieu et finale)												
- Qualification de la structure, de l'équilibre et de l'harmonie												
- Définition des arômes de bouche												
- Quantification de la longueur en bouche												
- Conclusion												
- Dégustation avec logique / respect du temps /respect des étapes												
- Présentation / Expression / Rédaction												
- Identification et famille de l'autre boisson anonymée (produit 1)												
- Identification et famille de l'autre boisson anonymée (produit 2)												
- Connaissances des produits utilisés dans l'atelier												
<b>C1.2: Valoriser les caractéristiques des produits dégustés</b>												
- Avis porté sur l'état actuel du vin												
- Projection sur son évolution												
- Définition de la température de service idéale												
- Choix de la technique de mise en condition												
- Fixation d'un prix d'achat /prix de vente au regard du contexte												
<b>C1.3 : Proposer des accords avec les mets</b>												
- Proposition de plats en accord avec le vin												
<b>Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat :</b>												
											<b>Note/50</b>	

## Modalités d'évaluation E1 en ponctuel

### Partie 2 : Fiche d'analyse sensorielle

ANNEXE D – FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE (à rendre au jury à l'issue de la partie pratique écrite)

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE D'UN VIN

N° Candidat :

1- Examen Visuel (Couleur, reflets, intensité, limpidité, brillance, fluidité, conclusion)

2- Examen Olfactif (intensité, netteté, complexité 1e nez, 2e nez, conclusion)

3- Examen Gustatif (Attaque, milieu de bouche, retro-olfaction, finale-persistance et conclusion )

4- Harmonie Générale – Conclusion

Harmonie générale, équilibre :

Age du vin, logique de millésime :

Aptitude au vieillissement :

Température de service :

Particularités de service (aération, décantage...) :

Estimation du prix d'achat H.T. restaurateur :

5- Accords mets et boissons (3 propositions au minimum)

Partie 2 - L'atelier d'analyse sensorielle :

- La fiche d'analyse sensorielle est fournie au candidat pour la phase écrite uniquement





E1 EN PONCTUEL

EXEMPLE

ROTATION



# Modalités d'évaluation E1 en ponctuel

Proposition de rotation pour l'organisation de E1

Base de 6 candidats :

9h00	Etude de cas : 1h00	Simultané	
10h00	Dégustation écrite : 20 minutes	Simultané	
10h20	Correction des études de cas + correction des dégustations écrites		
12h00	Pause méridienne		
13h00	Dégustation orale et reconnaissance des boissons 10 ' Interrogation 10'	Candidat 1	Commission 1
13h25	Dégustation orale et reconnaissance des boissons 10 ' Interrogation 10'	Candidat 2	Commission 1
13h50	Dégustation orale et reconnaissance des boissons 10 ' Interrogation 10'	Candidat 3	Commission 1
14h15	Dégustation orale et reconnaissance des boissons 10 ' Interrogation 10'	Candidat 4	Commission 1
14h40	Dégustation orale et reconnaissance des boissons 10 ' Interrogation 10'	Candidat 5	Commission 1
15h05	Dégustation orale et reconnaissance des boissons 10 ' Interrogation 10'	Candidat 6	Commission 1
15h30	Grilles d'évaluation à compléter Harmonisation		

POUR  
TERMINER



# Modalités d'évaluation E1

Vos questions



Merci pour votre attention