

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 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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET	
Épreuve : E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1	Session 2012	Page 1/1
	Durée : 1 h 30	Coef. : 4