

Partie ② : Atelier d'analyse sensorielle

Épreuve écrite, pratique et orale

Compétences :

- C1.1 Réaliser une analyse organoleptique
- C1.2 Valoriser les caractéristiques des produits dégustés
- C1.3 Proposer des accords avec les mets

Liste des annexes à rendre avec la copie

Annexes à compléter

Annexe A – Fiche d'analyse sensorielle d'un vin	Page 2
Annexe B – Accords mets et boissons	Page 3

Phase écrite

Votre Chef sommelier, monsieur Simoni, vient d'enrichir la cave centrale avec de nouvelles références. Afin de pouvoir faire de belles argumentations commerciales, il vous demande de réaliser l'analyse sensorielle d'un vin où l'étiquette a été cachée.

Procéder à l'analyse sensorielle de ce vin et compléter la fiche jointe (ANNEXE A).

Proposer et justifier des accords de ce vin avec des mets (ANNEXE B).

Phase pratique et orale

Lors du briefing d'avant service, vous participez à un atelier d'analyse sensorielle. Votre supérieur hiérarchique vous demande de :

Procéder, à l'oral, à l'analyse sensorielle du vin identifié qui est mis à votre disposition.

Proposer et justifier des accords avec des mets.

Identifier et préciser la famille des deux boissons autres que du vin (anonymé) qui vous sont proposées.

Échanger avec les deux membres de l'équipe (commission d'évaluation) et répondre à leurs questions

MC SOMMELLERIE	Code : 2406-MC4 SOM E1B 1	Session 2024	SUJET
E1 - Appréciation des vins et autres boissons & organisation des achats - 2 ^e partie	Durée : 00H40	Coefficient : 4	Page 1 sur 3

ANNEXE A – FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE (à rendre au jury à l'issue de la partie pratique et 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 aromatique, conclusion*)

--

MC SOMMELLERIE	Code : 2406-MC4 SOM E1B 1	Session 2024	SUJET
E1 - Appréciation des vins et autres boissons & organisation des achats - 2^e partie	Durée : 00H40	Coefficient : 4	Page 2 sur 3

4- Harmonie Générale – Conclusion

Harmonie générale, équilibre :

Âge du vin :

Aptitude au vieillissement :

Température de service :

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

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

ANNEXE B – PROPOSITION ACCORDS METS ET BOISSONS (à rendre au jury à l'issue de la partie pratique et écrite)

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

MC SOMMELLERIE	Code : 2406-MC4 SOM E1B 1	Session 2024	SUJET
E1 - Appréciation des vins et autres boissons & organisation des achats - 2 ^e partie	Durée : 00H40	Coefficient : 4	Page 3 sur 3