

## MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

E1 : ANALYSE SENSORIELLE, COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS ET EN LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ET SERVICE DES BOISSONS

### 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 boissons (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.

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		CONSIGNES AUX CANDIDATS	
	Épreuve E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons	Coefficient 4	Durée : 1 h 30	1/5

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

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		CONSIGNES AUX CANDIDATS	
	Épreuve E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons	Coefficient 4	Durée : 1 h 30	2/5

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE (suite)	VIN 1
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.	

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		CONSIGNES AUX CANDIDATS	
	Épreuve E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons	Coefficient 4	Durée : 1 h 30	3/5

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

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		CONSIGNES AUX CANDIDATS	
	Épreuve E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons	Coefficient 4	Durée : 1 h 30	4/5

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE (suite)	VIN 2
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.	

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		CONSIGNES AUX CANDIDATS	
	Épreuve E1 - Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons	Coefficient 4	Durée : 1 h 30	5/5