

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

E1U11 : ANALYSE SENSORIELLE

CONSIGNES AUX CANDIDATS

SUJET

PREMIÈRE PARTIE

Vous devez réaliser une dégustation de trois produits : un vin blanc, un vin rouge, un spiritueux.

Noter vos commentaires concernant ces produits sur les fiches de dégustation.

Durée préconisée : 30 minutes (écrit) + 15 minutes (oral)

DEUXIÈME PARTIE

Vous devez réaliser une dégustation commentée oralement sur deux produits différents des précédents.

Durée préconisée : 15 minutes (oral)

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET		
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	Coefficient : 4	Durée : 1 h	1/7

4. SYNTHÈSE – CONCLUSIONS

État actuel ; devenir.

Âge ou millésime.

Service.

Avec quoi le mettre en valeur ?

L'achèteriez-vous ? Pourquoi ?

À quel prix (hors taxe) ?

À quel niveau de qualité, de hiérarchie, le positionnez-vous ?

5. IDENTIFICATION

- Déterminer l'appellation du vin
- Citer la région de production, les cépages producteurs et le millésime

6. ENTRETIEN SUR LA DÉGUSTATION AVEC MISE EN AVANT DU PRODUIT ET SA PRÉSENTATION À LA VENTE (15 minutes environ).

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	Coefficient : 4	Durée : 1 h	3/7

1. PHASE VISUELLE

- Analyser la robe du vin (couleur, limpidité, intensité, brillance)
- Tirer une conclusion

2. PHASE OLFACTIVE

- Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse
- Définir et qualifier les arômes-intensité-finesse
- Conclure

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

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET		
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	Coefficient : 4	Durée : 1 h	4/7

4. SYNTHÈSE – CONCLUSIONS

État actuel ; devenir.

Âge ou millésime.

Service.

Avec quoi le mettre en valeur ?

L'achèteriez-vous ? Pourquoi ?

À quel prix (hors taxe) ?

À quel niveau de qualité, de hiérarchie, le positionnez-vous ?

5. IDENTIFICATION

- Déterminer l'appellation du vin
- Citer la région de production, les cépages producteurs et le millésime

6. ENTRETIEN SUR LA DÉGUSTATION AVEC MISE EN AVANT DU PRODUIT ET SA PRÉSENTATION À LA VENTE (15 minutes environ).

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	Coefficient : 4	Durée : 1 h	5/7

1. PHASE VISUELLE

- Analyser la robe du vin (couleur, limpidité, intensité, brillance)
- Tirer une conclusion

2. PHASE OLFACTIVE

- Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse
- Définir et qualifier les arômes-intensité-finesse
- Conclure

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

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET		
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	Coefficient : 4	Durée : 1 h	6/7

4. SYNTHÈSE – CONCLUSIONS

État actuel ; devenir.

Âge ou millésime.

Service.

Avec quoi le mettre en valeur ?

L'achèteriez-vous ? Pourquoi ?

À quel prix (hors taxe) ?

À quel niveau de qualité, de hiérarchie, le positionnez-vous ?

5. IDENTIFICATION

- Déterminer l'appellation du vin
- Citer la région de production, les cépages producteurs et le millésime

6. ENTRETIEN SUR LA DÉGUSTATION AVEC MISE EN AVANT DU PRODUIT ET SA PRÉSENTATION À LA VENTE (15 minutes environ).

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	Coefficient : 4	Durée : 1 h	7/7