

Atelier Sommellerie

C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale
C.5.2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et productions.
C1-3.4 Proposer des accords mets vins

- Objectifs :
- connaître et appliquer les modalités de l'examen
 - Identifier les vins proposés
 - proposer un argumentaire de vente
 - proposer des accords mets vins

Vous allez découvrir les différentes évaluations prévues dans le contrôle en cours de formation du baccalauréat professionnel CSR. L'atelier sommellerie fait parti du contrat.

Activité 1

Votre professeur vous détaille le contenu de l'épreuve document 1, afin de bien cibler les attentes du jury.

Document 1

« Le jury vous impose une situation professionnelle, un contexte.

A partir d'un ensemble de produits de la carte des vins du lycée, 10 vins, présentés sous forme de buffet. Vous devez choisir un vin, en rapport avec le contexte.

On vous laisse quelques minutes pour préparer votre présentation, noter les caractéristiques du produit : l'appellation, l'origine géographique, les cépages, l'élaboration....

Le jury vous interroge sur la connaissance du vin, vous proposer une dégustation et menez une analyse sensorielle puis vous développez une argumentation commerciale. »

1

Après lecture du document avez-vous des remarques des questions à poser ?

Activité 2

Vous découvrez la grille qui détaille les compétences évaluées.

Atelier SOMMELLERIE (20 points - 30 minutes maximum)

1	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale → choisir un vin parmi une sélection, présenter le vin (appellation ,origine, cépage, élaboration...) ¹					exactitude des informations données Pertinence des conseils et de l'argumentation	/4
1	C1.3 Vendre des prestations	C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons et boissons-mets					Cohérence de l'accord Mise en valeur des caractéristiques du vin	/16
5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions					Qualité de l'analyse sensorielle	
total atelier sommellerie								/20

Après lecture du document avez-vous des remarques des questions à poser ?

Activité 3

Après avoir observé les différents points clés de cet atelier, nous allons nous mettre en situation d'examen. Présentation du buffet, avec les vins de la carte mis à votre disposition. Choisir un vin en fonction du contexte.

Votre vin :

Préparation de votre intervention :

Appellation du vin	
Dénomination de vente	
Millésime	
Vignoble / Région de production	
Cépages	
Vinification	

2

Activité 4

Comment se préparer correctement à cette épreuve ?

Vos cours de technologie de seconde et première, les ta
Grace aux accords mets vins proposés tout au long de l'année dans les tp .

Vous allez devoir faire appel :

- ⇒ A vos acquis personnel et recherches (travail en TA, Technologie, Tp)
- ⇒ Aux tp faits au Lycée chaque semaine
- ⇒ A votre expérience en entreprise (stages)

Valoriser les produits ! Être un bon vendeur !

Il est impératif de connaître les vins !

Chaque semaine vous procédez à l'étude des vins en complétant correctement votre préparation de menu !

Travail demandé à chaque tp par votre professeur

Activité 5

Vous procédez à l'analyse sensorielle du vin.
Respecter les différentes étapes et utiliser un vocabulaire professionnel adapté.

Analyse visuelle ⇨

Analyse olfactive ⇨

Analyse gustative ⇨

Activité 6

Vous conseillez le client, vous **proposez des accords mets vin.**

- ⇨
- ⇨
- ⇨

Activité 7

Vous souhaitez commercialiser votre vin, vous **proposez une argumentation commerciale.**

.....
.....
.....
.....
.....

L'épreuve est terminée.

Travail à faire :

Proposer pour chaque mets du menu de la semaine en tp les caractéristiques des vins et des argumentaires.