

# 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...) <sup>1</sup>					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	
<b>total atelier sommellerie</b>								<b>/20</b>

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.