**MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE**

**E1U1 : ANALYSE SENSORIELLE, COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS ET EN LANGUE VIVANTE ETRANGÈRE ET SERVICE DES BOISSONS – Epreuve en CCF**

**ATELIER 1 : ANALYSE SENSORIELLE + DNL**

**CONSIGNES AUX CANDIDATS**

**SUJET**

**Vous devez :**

* **Analyser un vin blanc et un vin rouge en français (45 minutes)**
* **Analyser un vin rouge en anglais (15 minutes)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE** | **SUJET ATELIER 1** | |
| **Epreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons**  **Unité : U1** | **Session 2018** | **Page 1/7** |
| **Durée : 1heure** | **Coef. 4** |

**NOM : ……………………………………………………. Prénom : ……………………………. N° : ………………………**

**Académie : ……………………………………………. Centre d’examen : …………………………………………………**

|  |  |
| --- | --- |
| **FICHE D’ANALYSE SENSORIELLE** | **VIN 1** |
| **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, finale). Qualifier la structure, l’équilibre et l’harmonie. Définir les arômes en bouche. Quantifier la longueur en bouche. Conclure** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE** | **SUJET ATELIER 1** | |
| **Epreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons**  **Unité : U1** | **Session 2018** | **Page 2/7** |
| **Durée : 45mn** | **Coef. 4** |

|  |  |
| --- | --- |
| **FICHE D’ANALYSE SENSORIELLE** | **VIN 1** |
| **4 – ETAT 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 – ACCORDS METS ET VINS – Proposer des plats en accords avec le vin** | |
| **8 – METHODOLOGIE – Déguster avec logique** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE** | **SUJET ATELIER 1** | |
| **Epreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons**  **Unité : U1** | **Session 2018** | **Page 3/7** |
| **Durée : 45mn** | **Coef. 4** |

**NOM : ……………………………………………………. Prénom : ……………………………. N° : ………………………**

**Académie : ……………………………………………. Centre d’examen : …………………………………………………**

|  |  |
| --- | --- |
| **FICHE D’ANALYSE SENSORIELLE** | **VIN 2** |
| **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, finale). Qualifier la structure, l’équilibre et l’harmonie. Définir les arômes en bouche. Quantifier la longueur en bouche. Conclure** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE** | **SUJET ATELIER 1** | |
| **Epreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons**  **Unité : U1** | **Session 2018** | **Page 4/7** |
| **Durée : 45mn** | **Coef. 4** |

|  |  |
| --- | --- |
| **FICHE D’ANALYSE SENSORIELLE** | **VIN 1** |
| **4 – ETAT 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 – ACCORDS METS ET VINS – Proposer des plats en accords avec le vin** | |
| **8 – METHODOLOGIE – Déguster avec logique** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE** | **SUJET ATELIER 1** | |
| **Epreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons**  **Unité : U1** | **Session 2018** | **Page 5/7** |
| **Durée : 45mn** | **Coef. 4** |

**NOM : ……………………………………………………. Prénom : ……………………………. N° : ………………………**

**Académie : ……………………………………………. Centre d’examen : …………………………………………………**

|  |  |
| --- | --- |
| **WINE TASTING** | **VIN 3** |
| **1 – THE EYE – Analyse the color of the wine (color, limpidity, intensity, brightness). Reach a conclusion** | |
| **2 – THE NOSE – Analyse the nose of the wine, its intensity, its sharpness. Define and discribe aromas – intensity and sharpness. Reach a conclusion.** | |
| **3 – THE TASTE – Appreciate the three stages (attack, middle, finale). Discribe the structure, the balance and the harmony. Define the aromas in the mouth. Quantify the length in mouth. Reach a conclusion.** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE** | **SUJET ATELIER 1** | |
| **Epreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons**  **Unité : U1** | **Session 2018** | **Page 6/7** |
| **Durée : 15mn** | **Coef. 4** |

|  |  |
| --- | --- |
| **WINE TASTING** | **VIN 3** |
| **4 – STATE OF THE WINE – Give your opinion about the state of the wine** | |
| **5 – FUTURE OF THE WINE – Plan its evolution** | |
| **6 – WINE SERVICE – Give the ideal service temperature. Choose the technic of service** | |
| **7 – FOOD AND WINE MATCHINGS – Suggest dishes matching with this wine** | |
| **8 – METHODOLOGY – Taste with logic** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE** | **SUJET ATELIER 1** | |
| **Epreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons**  **Unité : U1** | **Session 2018** | **Page 7/7** |
| **Durée : 15mn** | **Coef. 4** |