Dans la mesure où l’ensemble des Acquis d’Apprentissage ont tous été atteintes, le Conseil des Étude octroie la répartition suivante de points:

|  |  |
| --- | --- |
| **ACQUIT** - Décision de réussite (toutes les AA atteints) | **NON ACQUIT** |
| * la précision et la clarté dans l’expression orale et écrite,
* le niveau de réflexion technique,
* la qualité des fonctions langagières,
* le niveau de pertinence des propositions.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Items** | **Points obtenus** | **Réf. CT** |
| connaissances des régions vinicoles | / 20 | CT4 |
| Connaissances œnologiques | / 20 | CT4 |
| Service du vin | /20 | CT3 |
| Dégustation organoleptique | / 20 | CT5 |
| Travail écrit |  /20 | CT1+ 2 |

**Note obtenue : /100** |

|  |
| --- |
| **DÉCISION:** |
| Ajournement | Refus | Abandon |
| En cas de **non réussite**: **justification** de la décision (encadrer les CT manquantes) |
|  |

 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**NOMS – PRENOMS Fonctions Signatures**

Philippe BERGER Président

Maxence ETIENNE Jury

Jean-Pierre DUYCK Jury

Olivier ROTIERS Chargé de cours UFD

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Chargé de cours UFD

# ÉPREUVE INTÉGRÉE DE LA SECTION SOMMELLERIE

ANNÉE SCOLAIRE 20.**{AS}**

PREMIÈRE SESSION – SECONDE SESSION

NOM ET PRÉNOM DE L'ÉTUDIANT

**\_ {Etudiant} \_**

Par ma signature,

* Je reconnais la validité(\*) de la composition du jury qui m’a été présenté,
* Accuse prendre connaissance du fait qu’en cas d’ajournement à la première session, charge est donnée à l’étudiant de prendre contact avec le professeur au plus tard pour la fin de la première semaine de juillet afin de fixer les modalités de seconde session.

Signature de l’étudiant,

(\*) Aucun conflit d’intérêts – aucune discrimination (il est de la responsabilité de l’élève d’informer les membres du jury avant le début de l’épreuve)

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**0 dans un critère = la compétence non acquise**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Total Compétences** |  | **Questions/Remarques** |
| **Connaissances des régions vinicoles de France** | **0** | **1** | **2** | **3** |  |
| **CT 4** | ***A travers les régions suivantes* :**Alsace – BourgogneRhône – Languedoc-RoussillonSud-ouest – BordeauxVal de Loire – Champagne  | La géographie des régions vinicoles |  |  |  |  |
| Les cépages |  |  |  |  |
| La législation des appellations |  |  |  |  |
| La classification des appellations |  |  |  |  |
| La typicité des terroirs |  |  |  |  |
| La caractéristique des vins de la région |  |  |  |  |
| Des domaines et propriétaires connus |  |  |  |  |
| Des accords mets/vins |  |  |  |  |
| **Total Régions vinicoles** | **Acquis/Non acquis** |
| **Connaissances œnologiques : Les vinifications** |  |  |
| **CT 4** | ***En blanc* :**Blanc de blancs/Blanc de noirs.***En rouge* :**Classique/Carbonique.***En rosé* :**Pressurage direct/Saignée.***Les vins mousseux* :**Traditionnelle/Rurale.Charmat/Gazéifié. ***Les moelleux et les liquoreux :***Passerillage/Botrytis cinérea. ***Les vins jaunes et vins de paille******Vinification des VDN et VDL*** | Les cépages utilisés |  |  |  |  |
| Les vendanges |  |  |  |  |
| Le moût |  |  |  |  |
| Le foulage |  |  |  |  |
| La macération |  |  |  |  |
| La fermentation alcoolique |  |  |  |  |
| Le pressurage |  |  |  |  |
| La clarification |  |  |  |  |
| La fermentation malolactique |  |  |  |  |
| L’élevage |  |  |  |  |
| Les additifs |  |  |  |  |
| Des accords mets/vins |  |  |  |  |
| **Total Connaissances œnologiques** | **Acquis/Non acquis** |
| **Le vin** |  |  |
| **CT 2** | ***Préparation du service*** | Prise d’initiative |  |  |  |  |
| **CT 3** | ***Service*** | Présentation du vin |  |  |  |  |
| Le débouchage |  |  |  |  |
| Faire gouter le vin |  |  |  |  |
| Règles de préséance de service |  |  |  |  |
| Respect des quantités de service |  |  |  |  |
| Travail du liteau |  |  |  |  |
| Dextérité manuelle |  |  |  |  |
|  | **Acquis/Non acquis** |  |
| **CT 5** | ***Dégustation organoleptique*** | L’Aspect visuel |  |  |  |  |  |
| Les Sensations olfactives |  |  |  |  |
| La description gustative |  |  |  |  |
| Accord mets/vins |  |  |  |  |
| Qualité de l’argumentation |  |  |  |  |
| **Total Vin** | **Acquis/Non acquis** |
| **Travail de fin d’études selon** |  |  |
| **CT 1** | ***Projet personnel écrit*** | Une hypothèse du sujet à explorer  |  |  |  |  |
| Historique des grandes étapes du sujet |  |  |  |  |
| Développement du sujet |  |  |  |  |
| L’impact dans le secteur professionnel |  |  |  |  |
| Défense orale du projet personnel (TFE) |  |  |  |  |
| **Total TFE** | **Acquis/Non acquis** |  |

Version EI 06/2023

|  |
| --- |
| **Questions/Remarques** |
|  |
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|  |
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|  |
|
|
|
|
|
|
|
|
|  |
|  |
|
|
|
|
|
|  |
|
|
|
|
|
|  |