Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Sommelier, veuillez visiter :
bpsommelier.fr/annales-sujets-et-corriges

BP Sommelier

Épreuve E1 - Pratique professionnelle, sous-épreuve Analyse sensorielle - Unité U11 (épreuve orale)

Session 2010 • Code sujet : **E1U11** • Durée : **1 h** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse sensorielle, synthèse et présentation commerciale (5 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U11 - Analyse sensorielle/2010/BP Sommelier - U11 - Analyse sensorielle - Session 2010 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse sensorielle, synthèse et présentation commerciale

Le candidat déguste trois produits : un vin blanc, un vin rouge et un spiritueux, et consigne ses observations sur la fiche selon les phases visuelle, olfactive et gustative. Il réalise ensuite oralement une dégustation commentée de deux produits différents des précédents, puis complète la synthèse, l'identification et l'entretien de présentation à la vente.

Dégustation des trois produits et fiche de dégustation

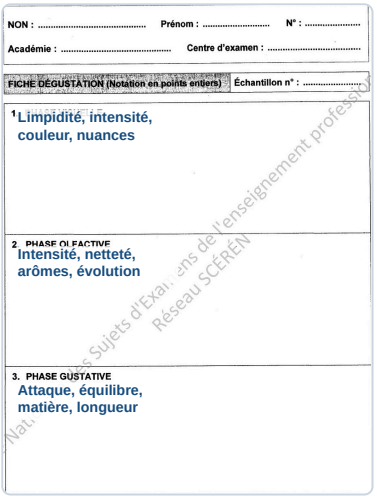
Question Première partie. Déguster un vin blanc, un vin rouge et un spiritueux, puis noter les commentaires sur la fiche de dégustation en renseignant les phases visuelle, olfactive et gustative.

Les observations doivent venir des trois échantillons réellement dégustés. Pour chacun, noter séparément les faits perçus, sans déduire une origine ou un cépage à partir d'un seul indice.

- **Visuelle :** limpidité, intensité, couleur et nuances.
- **Olfactive :** intensité, netteté, arômes au premier nez puis après aération, évolution.
- **Gustative :** attaque, équilibre, acidité, tanins pour le rouge, alcool, matière et longueur.

Employer des termes précis et cohérents avec le produit, uniquement s'ils sont effectivement perçus.

Repères pour la fiche de dégustation


NOM : ..... Prénom : ..... N° : .....

Académie : ..... Centre d'examen : .....

FICHE DÉGUSTATION (Notation en points entiers) Échantillon n° : .....

1 Limpidité, intensité, couleur, nuances

2 PHASE OLFACTIVE
Intensité, netteté, arômes, évolution

3. PHASE GUSTATIVE
Attaque, équilibre, matière, longueur

Réseau SCÉREN

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Compléter une fiche pour le blanc, le rouge et le spiritueux, avec des observations réelles dans chacune des trois phases.

Dégustation commentée oralement

Question Deuxième partie. Réaliser oralement une dégustation commentée portant sur deux produits différents des produits précédemment dégustés.

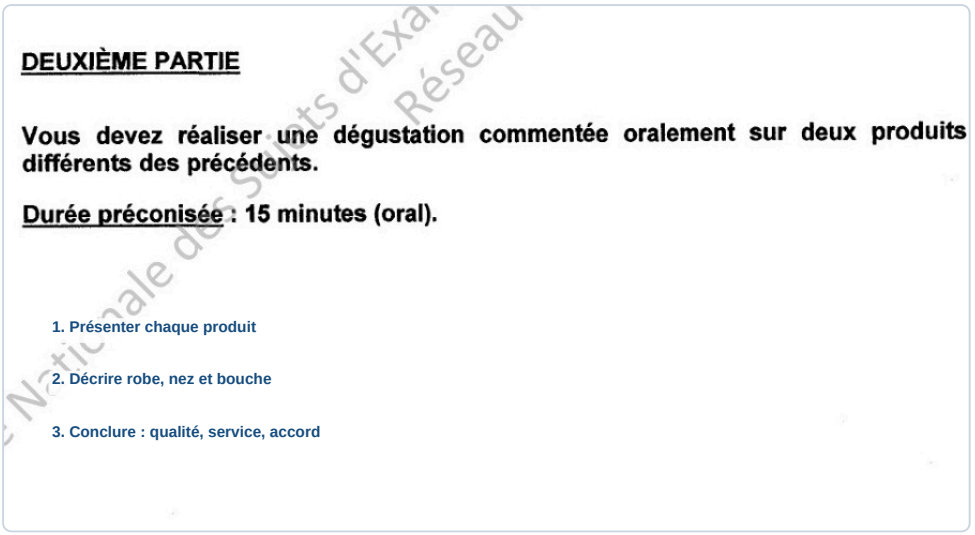
Présenter successivement les deux produits, différents des trois échantillons précédents. Pour chacun, suivre les étapes de dégustation et distinguer clairement les observations.

1. Nommer le type de produit.
2. Décrire la robe, puis le nez, avec des arômes réellement identifiés.

3. Commenter la bouche : structure, équilibre, intensité et longueur.
4. Conclure par une appréciation argumentée et proposer un service ou un accord adapté.

Employer un vocabulaire sensoriel précis et justifier chaque conclusion par un indice observé.

Trame de dégustation orale



DEUXIÈME PARTIE

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

Durée préconisée : 15 minutes (oral).

1. Présenter chaque produit
2. Décrire robe, nez et bouche
3. Conclure : qualité, service, accord

Réseau National des Sujets d'Examen

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commentaire oral de deux autres produits : visuel, olfactif, gustatif, conclusion et service.

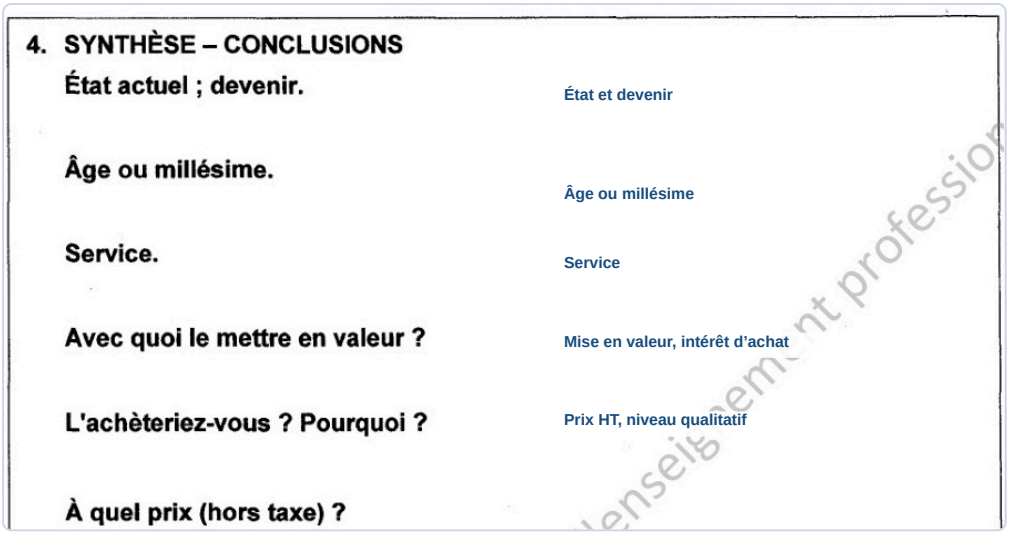
Synthèse - conclusions

Question 4. Présenter l'état actuel et le devenir du produit, son âge ou son millésime, son service, les moyens de le mettre en valeur, l'intérêt de l'acheter et pourquoi, son prix hors taxe, ainsi que son niveau de qualité ou sa position dans la hiérarchie.

Construire la synthèse à partir du produit dégusté et de ses informations commerciales. Relier l'état observé à son potentiel d'évolution, puis justifier le service et la mise en valeur par son profil sensoriel. Pour l'âge ou le millésime, le prix hors taxe et le rang qualitatif, reprendre les données exactes de l'échantillon ou de sa fiche de vente.

Justifier l'intérêt d'achat par un bénéfice concret : plaisir immédiat, garde, occasion, accord ou rapport qualité-prix. Positionner le produit dans la hiérarchie selon des critères vérifiables et sa qualité en dégustation.

Éléments à renseigner dans la synthèse



✓ RÉPONSE À RETENIR

Synthèse : état et devenir, âge ou millésime, service, mise en valeur, intérêt d'achat, prix HT et niveau qualitatif.

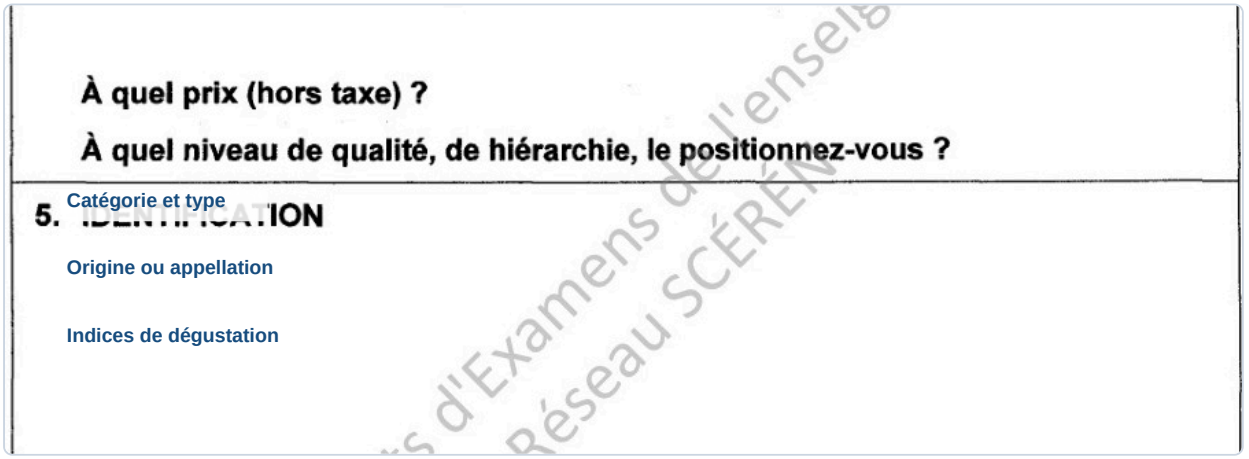
Identification

Question 5. Identifier le produit dégusté.

Identifier le produit à partir des indices convergents recueillis à la dégustation et des informations communiquées avec l'échantillon. Être aussi précis que les éléments disponibles le permettent : catégorie, couleur ou type, origine ou appellation, puis cépage, assemblage, marque ou âge lorsqu'ils sont établis.

Justifier brièvement l'identification par des caractéristiques discriminantes du nez, de la bouche et de la structure. Distinguer clairement une identification confirmée d'une hypothèse fondée sur les indices observés.

Repères pour identifier le produit



✓ RÉPONSE À RETENIR

Indiquer la catégorie et l'origine, puis les précisions confirmées par les indices disponibles.

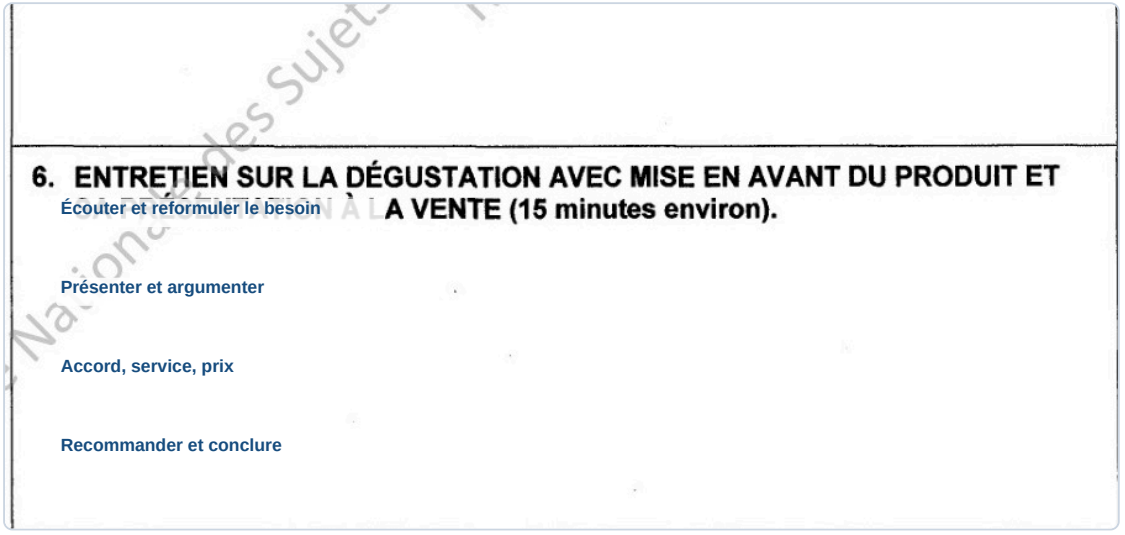
Entretien et présentation à la vente

Question 6. Participer à un entretien sur la dégustation, en mettant le produit en avant et en préparant sa présentation à la vente.

Conduire l'entretien comme un échange de conseil : accueillir la demande, préciser l'occasion, le budget, les goûts et le plat envisagé, puis reformuler le besoin. Présenter le produit par ses caractéristiques exactes et ses qualités perçues, sans promesse non vérifiée.

Argumenter sur l'accord, le service, la conservation et le prix. Proposer une alternative si nécessaire, puis conclure par une recommandation claire et adaptée au client. Vérifier qu'elle répond à sa demande et conserver un ton professionnel, précis et accessible.

Repères pour l'entretien de vente



✓ RÉPONSE À RETENIR

Écouter le besoin, présenter et argumenter sur le produit, puis conclure par un conseil adapté.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Le BP Sommelier, session 2010, présente l'épreuve E1U11 d'analyse sensorielle, d'une durée d'une heure et de coefficient 4. Le candidat déguste un vin blanc, un vin rouge et un spiritueux, renseigne une fiche sensorielle, puis commente oralement deux produits différents des précédents. Il doit aussi synthétiser, identifier et présenter un produit à la vente.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche structure l'analyse en trois phases : visuelle, olfactive et gustative.
- La première partie porte sur trois produits : un vin blanc, un vin rouge et un spiritueux.
- La synthèse traite notamment de l'état actuel, du devenir, de l'âge ou du millésime et du service.
- La mise en valeur inclut l'intérêt d'achat, le prix hors taxe et le positionnement qualitatif.

Points de vigilance & attentes du jury

- Reporter les observations pour chacun des trois produits dans les phases sensorielles prévues sur la fiche.
- Ne pas confondre les trois produits de la première partie avec les deux produits différents de la dégustation orale.
- Dans la synthèse, couvrir chaque élément demandé, dont le service, la mise en valeur et le prix hors taxe.
- Respecter les durées préconisées : 30 minutes d'écrit et 15 minutes d'oral pour la première partie, puis 15 minutes d'oral.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser l'analyse sensorielle demandée ?

Pour chacun des trois produits, suivez l'ordre de la fiche : phase visuelle, phase olfactive, puis phase gustative. Notez vos observations dans les espaces correspondants avant de préparer la dégustation commentée.

Q : Que doit contenir la synthèse des conclusions ?

La fiche demande l'état actuel et le devenir du produit, son âge ou son millésime, son service, sa mise en valeur, l'intérêt de l'acheter et sa justification, son prix hors taxe et son niveau de qualité ou de hiérarchie.

Q : Comment les durées de l'épreuve sont-elles réparties ?

La durée officielle est d'une heure. Les durées préconisées sont de 30 minutes d'écrit et 15 minutes d'oral pour la première partie, puis 15 minutes d'oral pour la deuxième partie.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé ou une grille de notation ?

Aucun barème chiffré détaillé n'est imprimé. La fiche précise seulement que la notation se fait en points entiers et comporte un emplacement pour le numéro d'échantillon.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U11 - Analyse sensorielle/2010/BP Sommelier - U11 - Analyse sensorielle - Session 2010 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Sommelier : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.