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

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

E1U11 : ANALYSE SENSORIELLE

CONSIGNES AUX CANDIDATS

SUJET

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

PREMIÈRE PARTIE

Vous devez réaliser une dégustation de trois produits : un vin blanc, un vin rouge, un spiritueux.

Noter vos commentaires sur ces produits sur la fiche de dégustation (pages 2/3 et 3/3).

Durée préconisée : 30 minutes (écrit) + 15 minutes (oral)

DEUXIÈME PARTIE

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

Durée préconisée : 15 minutes (oral).

NON : ..... Prénom : ..... N° : .....

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

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

1. PHASE VISUELLE
2. PHASE OLFACTIVE
3. PHASE GUSTATIVE

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

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

4. SYNTHÈSE – CONCLUSIONS

État actuel ; devenir.

Âge ou millésime.

Service.

Avec quoi le mettre en valeur ?

L'achèteriez-vous ? Pourquoi ?

À quel prix (hors taxe) ?

À quel niveau de qualité, de hiérarchie, le positionnez-vous ?

5. IDENTIFICATION

6. ENTRETIEN SUR LA DÉGUSTATION AVEC MISE EN AVANT DU PRODUIT ET SA PRÉSENTATION À LA VENTE (15 minutes environ).

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.