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

GRILLE RÉCAPITULATIVE DES NOTES – Contrôle ponctuel

NOM et prénom du candidat : .....

N°: ..... Académie : .....

Date de l'épreuve : ..... Centre d'examen : .....

1. Analyse sensorielle écrite et orale de deux vins et un spiritueux ..... / 96 2. Analyse sensorielle orale de deux produits différents ..... / 64	
Total « ANALYSE SENSORIELLE »	**TOTAL U11 : ..... / 160** En points entiers (total 1 + total 2)
	NOTE U11 : ..... / 20 En points entiers (total U11 divisé par 8)

Nom des évaluateurs	Qualité	Signature

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

ANALYSE SENSORIELLE ÉCRITE ET ORALE DE DEUX VINS ET UN SPIRITUEUX - Contrôle ponctuel

NOM et prénom du candidat : .....

ANALYSE SENSORIELLE	Points	Vin 1	Vin 2	Spiritueux
PHASE VISUELLE - Analyser la robe du vin (couleur, limpidité, intensité, brillance)	2			
- Tirer une conclusion				
PHASE OLFACTIVE - Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse	4			
- Définir et qualifier les arômes-intensité-finesse				
- Conclure				
PHASE GUSTATIVE - Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale)	7			
- Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie				
- Définir les arômes de bouche				
- Quantifier la longueur en bouche				
- Conclure				
SYNTHÈSE - CONCLUSION				
ÉTAT DU VIN ou du SPIRITUEUX - Donner un avis sur l'état actuel du vin	2			
DEVENIR DU VIN ou du SPIRITUEUX - Projeter son évolution	1			
SERVICE DU VIN ou du SPIRITUEUX - Définir la température de service idéale	0,5			
- Choisir une technique de mise en condition	0,5			
ACCORD METS/VINS ou du SPIRITUEUX - Proposer des plats en accord avec le vin	3			
ACHAT, PRIX, POSITIONNEMENT	3			
IDENTIFICATION - Déterminer l'appellation du vin ou du spiritueux	1			
- Citer la région de production, les cépages producteurs et le millésime	2			
ENTRETIEN	6			
NOTES sur 32				
TOTAL sur 96				

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

ANALYSE SENSORIELLE ORALE
DE DEUX PRODUITS DIFFÉRENTS
Contrôle ponctuel

NOM et prénom du candidat : .....

ANALYSE SENSORIELLE	Points	Vin 1	Vin 2
PHASE VISUELLE - Analyser la robe du vin (couleur, limpidité, intensité, brillance)	2		
- Tirer une conclusion			
PHASE OLFACTIVE - Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse	7		
- Définir et qualifier les arômes-intensité-finesse			
- Conclure			
PHASE GUSTATIVE - Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale)	8		
- Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie			
- Définir les arômes de bouche			
- Quantifier la longueur en bouche			
- Conclure			
SYNTHÈSE - CONCLUSION			
ÉTAT DU VIN - Donner un avis sur l'état actuel du vin	2		
DEVENIR DU VIN - Projeter son évolution	1		
SERVICE DU VIN - Définir la température de service idéale	0,5		
- Choisir une technique de mise en condition	0,5		
ACCORD METS/VINS - Proposer des plats en accord avec le vin	3		
IDENTIFICATION - Déterminer l'appellation du vin	1		
- Citer la région de production, les cépages producteurs et le millésime	2		
MÉTHODOLOGIE - Déguster avec logique	5		
NOTES sur 32			
NOTE sur 64			

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.