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

Session 2012 • Code sujet : **E1U11** • Durée : **1 h** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Dégustation et commentaire de trois produits (6 questions) **Page 3**

2. Dégustation commentée oralement de deux autres produits (1 question) **Page 8**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 9**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U11 - Analyse sensorielle/2012/BP Sommelier - U11 - Analyse sensorielle - Session 2012 - 1-Sujet.pdf

1. Dégustation et commentaire de trois produits

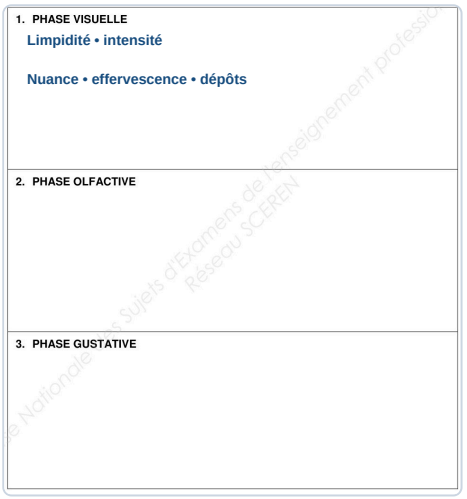
Le candidat déguste un vin blanc, un vin rouge et un spiritueux, puis note ses commentaires sur une fiche individuelle pour chaque échantillon. La fiche organise l'analyse en phases visuelle, olfactive et gustative, puis en synthèse, identification et entretien de présentation à la vente.

Phase visuelle

Question 1. Réaliser la phase visuelle de la dégustation et inscrire les observations sur la fiche de dégustation.

Observer le produit dans un verre propre, sur fond blanc et sous une lumière neutre. Décrire la limpidité, l'intensité et la nuance de couleur, puis rechercher une éventuelle effervescence ou présence de dépôts. Pour le spiritueux, noter également la viscosité apparente. Décrire ce qui est réellement observé, sans déduire l'origine ou l'âge à partir d'un seul indice.

Repères pour la phase visuelle



✓ RÉPONSE À RETENIR

Noter limpidité, intensité, nuance, effervescence et dépôts éventuels, uniquement selon l'observation réelle de l'échantillon dégusté.

Phase olfactive

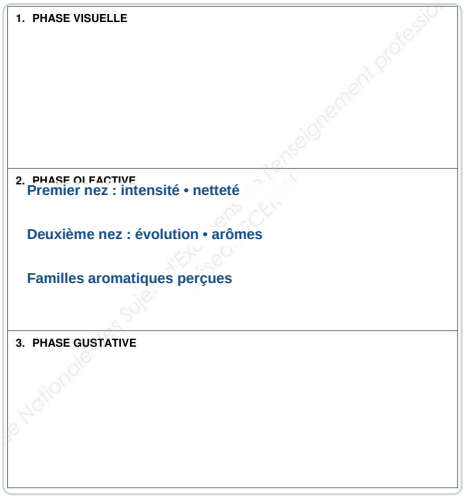
Question 2. Réaliser la phase olfactive de la dégustation et inscrire les observations sur la fiche de dégustation.

Procéder en deux temps :

- **Premier nez :** sentir sans agiter et qualifier l'intensité, la netteté et les premières familles aromatiques.
- **Deuxième nez :** après aération, rechercher l'évolution et préciser les arômes : fruités, floraux, végétaux, épicés, boisés ou autres.

Noter les perceptions dominantes et leur précision. Éviter les arômes supposés : retenir uniquement ceux qui sont effectivement perçus.

Repères pour la phase olfactive



✓ RÉPONSE À RETENIR

Décrire l'intensité, la netteté, les familles aromatiques réellement perçues et leur évolution entre le premier et le deuxième nez.

Phase gustative

Question 3. Réaliser la phase gustative de la dégustation et inscrire les observations sur la fiche de dégustation.

1. Prendre une petite gorgée et répartir le produit en bouche.
2. Évaluer l'attaque, le niveau de douceur, l'acidité, les tanins pour un rouge, l'alcool et le corps.
3. Décrire les saveurs, l'équilibre, l'intensité et la persistance après déglutition.

Pour un spiritueux, préciser notamment la sensation d'alcool, la texture, les arômes en bouche et la longueur. Conclure par une appréciation équilibrée, fondée sur les sensations constatées.

Repères pour la phase gustative



✓ RÉPONSE À RETENIR

Consigner l’attaque, la structure, l’équilibre, les arômes en bouche et la persistance, selon le produit effectivement dégusté.

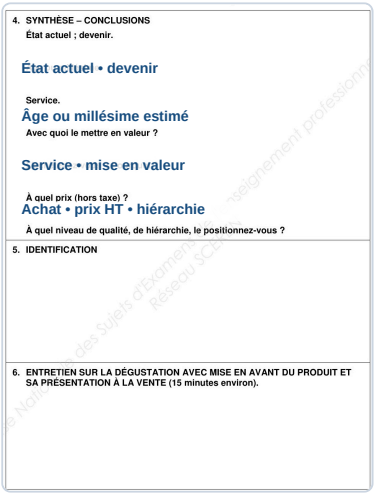
Synthèse - conclusions

Question 4. Indiquer l'état actuel du produit et son devenir, proposer un âge ou un millésime et préciser son service. Expliquer comment le mettre en valeur, si vous l'achèteriez et pourquoi, son prix hors taxe et le niveau de qualité ou de hiérarchie auquel vous le situez.

Rubrique	Conclusion à formuler
État et devenir	Prêt à boire, à garder ou à consommer rapidement, selon l’équilibre observé
Âge ou millésime	Estimation prudente, justifiée par les indices sensoriels
Service et mise en valeur	Température, verre, éventuelle aération, accord ou occasion adaptés
Achat, prix HT, hiérarchie	Décision argumentée et estimation cohérente avec la qualité perçue et le marché

Relier chaque proposition au profil réellement dégusté. Le prix hors taxe et le niveau de qualité restent des estimations cohérentes avec le produit évalué.

Repères pour la synthèse


4. SYNTHÈSE – CONCLUSIONS
État actuel ; devenir.
État actuel • devenir
Service.
Âge ou millésime estimé
Avec quoi le mettre en valeur ?
Service • mise en valeur
À quel prix (hors taxe) ?
Achat • prix HT • hiérarchie
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).

✓ RÉPONSE À RETENIR

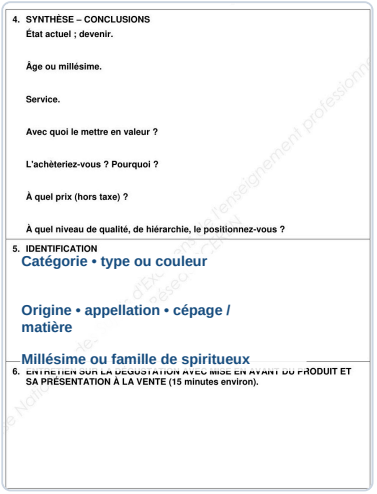
Conclure sur l’état, le devenir, le service, la mise en valeur, l’achat, le prix HT et le niveau de qualité du produit dégusté.

Identification

Question 5. Identifier le produit dégusté et inscrire l'identification sur la fiche de dégustation.

Inscrire l'identification la plus probable à partir de l'ensemble des indices visuels, olfactifs et gustatifs. Préciser, selon les éléments reconnus, la catégorie du produit et sa couleur ou son type, puis l'appellation ou l'origine, le cépage ou la matière première et le millésime lorsqu'ils sont suffisamment étayés. Pour un spiritueux, orienter l'identification vers sa famille et son origine. Distinguer clairement les éléments certains des hypothèses.

Repères pour l'identification


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
Catégorie • type ou couleur
Origine • appellation • cépage / matière
Millésime ou famille de spiritueux
6. ENTRETIEN SUR LA DÉGUSTATION AVEC MISE EN AVANT DU PRODUIT ET SA PRÉSENTATION À LA VENTE (15 minutes environ).

✓ RÉPONSE À RETENIR

Identifier le produit à partir de l'ensemble des indices sensoriels, en distinguant clairement les éléments établis des hypothèses.

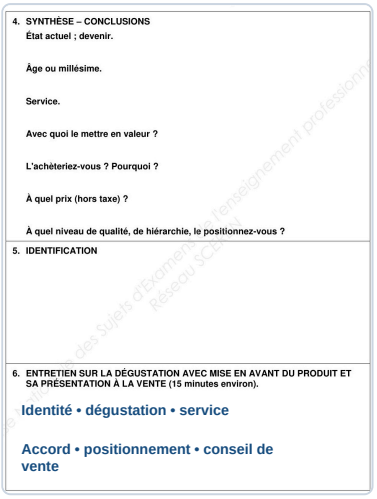
Entretien sur la dégustation

Question 6. Participer à un entretien sur la dégustation, en mettant le produit en valeur et en le présentant à la vente. Durée indiquée : environ 15 minutes.

1. Présenter le produit et annoncer clairement son identité et ses caractéristiques établies.
2. Justifier les conclusions par les observations visuelles, olfactives et gustatives, sans exagérer les qualités.
3. Proposer un service adapté, un accord ou une occasion de consommation, puis expliquer le positionnement et le prix.
4. Conclure par un conseil de vente personnalisé et répondre précisément aux questions.

L'entretien dure environ 15 minutes : organiser l'exposé, parler avec clarté et valoriser le produit à l'aide d'arguments sensoriels vérifiables.

Plan de l’entretien de vente



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).

Identité • dégustation • service

Accord • positionnement • conseil de vente

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Présenter et valoriser le produit avec des arguments sensoriels vérifiables, un service adapté et un conseil de vente personnalisé.

2. Dégustation commentée oralement de deux autres produits

Le candidat réalise une dégustation commentée oralement de deux produits différents des trois produits de la première partie. La durée préconisée pour cette partie est de 15 minutes à l'oral.

Question 1. Réaliser oralement une dégustation commentée de deux produits différents de ceux dégustés dans la première partie.

En 15 minutes, dégustez successivement deux produits différents du vin blanc, du vin rouge et du spiritueux de la première partie. Pour chacun, décrivez les indices avant de proposer une identification.

1. À l'œil : couleur, intensité, limpidité et, si nécessaire, viscosité ou effervescence.
2. Au nez : intensité, familles aromatiques et évolution.
3. En bouche : attaque, équilibre, structure, arômes et longueur.
4. En conclusion : style, état, qualité et identification argumentée.

Comparez brièvement les deux produits en reliant vos conclusions aux observations sensorielles.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux dégustations structurées et argumentées : visuel, nez, bouche, conclusion et identification pour chaque produit.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2012)

Bilan de l'épreuve : Le BP Sommelier, épreuve E1U11 Analyse sensorielle de la session 2012, dure une heure et a un coefficient 4. Le candidat déguste trois produits, un vin blanc, un vin rouge et un spiritueux, puis deux autres produits à l'oral. L'épreuve évalue l'analyse sensorielle, l'identification, la synthèse des conclusions et la présentation commerciale.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche suit trois phases complémentaires : visuelle, olfactive et gustative.
- La synthèse porte sur l'état et le devenir du produit, son service et sa mise en valeur.
- L'identification s'appuie sur les observations recueillies pendant la dégustation.
- La présentation à la vente doit mettre en avant le produit et ses caractéristiques.

Points de vigilance & attentes du jury

- Consigner les observations dans la phase correspondante : visuelle, olfactive ou gustative.
- Étayer l'identification et les conclusions par les observations de la dégustation.
- Traiter chaque rubrique de synthèse, y compris le prix hors taxe et la hiérarchie.
- Respecter les durées préconisées et distinguer les cinq produits des deux parties.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les observations pendant une dégustation ?
Suivez l'ordre de la fiche : phase visuelle, phase olfactive, puis phase gustative. Notez les observations pour chaque échantillon séparément, puis utilisez-les pour construire la synthèse et justifier votre identification.

Q : Que faut-il inclure dans la synthèse d'un produit ?
Indiquez l'état actuel et le devenir, un âge ou un millésime proposé, le service et la mise en valeur. Précisez aussi si vous l'achèteriez et pourquoi, son prix hors taxe et son niveau de qualité ou de hiérarchie.

Q : Comment répartir le temps pendant l'épreuve ?
La durée officielle est d'une heure. Le sujet préconise 30 minutes à l'écrit et 15 minutes à l'oral pour la première partie, puis 15 minutes à l'oral pour la deuxième partie.

Q : Quels critères chiffrés le jury applique-t-il à chaque phase ?
Le sujet fourni ne donne pas de barème détaillé par phase ni de répartition des points. La fiche indique une notation en points entiers, tandis que l'épreuve est affectée du coefficient 4.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U11 - Analyse sensorielle/2012/BP Sommelier - U11 - Analyse sensorielle - Session 2012 - 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.