

MC SOMMELLERIE



EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE

1.3 -Service des boissons : *Aération d'un vin jeune : passer en carafe*

Candidat N° :

Date :

| Critères d'évaluation à observer | Barème | Notation des candidats | | |
|--|-----------|------------------------|----|----|
| | | C1 | C2 | C3 |
| <u>Mise en place : utiliser un plateau pour le transport du matériel</u> | | | | |
| | | | | |
| • <i>Prévoir un verre pour le contrôle du vin, une soucoupe pour le bouchon et un dessous de carafe.</i> | 1 | | | |
| • <i>Choisir et vérifier une carafe "large", éventuellement un seau à rafraîchir pour maintenir le vin à bonne température.</i> | 1 | | | |
| | | | | |
| <u>Présentation, ouverture de la bouteille et vérification du vin</u> | | | | |
| | | | | |
| • <i>Présenter la bouteille aux clients, si possible par la droite, étiquette face à eux, en mentionnant l'appellation, le millésime et le nom du producteur.</i> | 1 | | | |
| • <i>Couper la capsule sous la bague (niveau inférieur), la mettre dans sa poche ou sur une petite assiette.</i> | 1 | | | |
| • <i>Essuyer le goulot de la bouteille, avec le linge s'il est propre ou une serviette en papier.</i> | 0,5 | | | |
| • <i>Retirer le bouchon, sans percer le miroir, en tenant fermement la bouteille au niveau de l'épaule et du goulot. La bouteille ne doit pas tourner.</i> | 1 | | | |
| • <i>Sentir le bouchon, le poser sur la soucoupe et le présenter au client qui a commandé la bouteille.</i> | 1 | | | |
| • <i>Essuyer le goulot.</i> | 0,5 | | | |
| • <i>Verser un centilitre dans le verre de dégustation, sentir si le vin ne présente aucun défaut; se décaler d'un quart de tour par rapport à la table des clients.</i> | 0,5 | | | |
| • <i>Goûter pour vérifier la bonne température de service du vin.</i> | 0,5 | | | |
| | | | | |
| <u>Aération du vin</u> | | | | |
| | | | | |
| • <i>Prendre la carafe d'une main, la bouteille de vin de l'autre main, en la tenant par le corps et verser dans le but d'une aération optimum</i> | 1 | | | |
| • <i>Vérifier la dextérité et l'aisance du candidat.</i> | 1 | | | |
| <u>TOTAL :</u> | 10 | | | |

Nom du Jury :

Signature :

Page 3/3