

DATE: 17 juin 2020

CQB 7ème Sommelierie - Poste: Sommelierie-Oenologie

ÉLÈVE Prénom:

Nom:

JURÉS:

SIGNATURES:

Critères	On regarde si ...	A / NA
Respect de la procédure d'entretien avant et après le service	L'élève sera capable de : <ul style="list-style-type: none">• Respecter l'espace sur la table de service• Utiliser le matériel adéquat (carte des vins, bouteille, etc)• Ranger et nettoyer son espace de travail	
Gestion ordonnée de l'espace et du temps de travail et préparation d'une mise en place raisonnée	L'élève sera capable de : <ul style="list-style-type: none">• De réaliser des accords mets et vins, dans le temps donné• De se positionner face aux clients pour sa présentation• Réaliser une analyse complète d'un vin (visual, odorat, dégustation et accords)	
Maîtrise technique tout au long de la prestation (réalisation et service mets et boissons)	L'élève sera capable de : <ul style="list-style-type: none">• Argumenter ses choix des accords mets et vins• Présenter sa carte des vins oralement	
Maîtrise de la communication avec le client	L'élève sera capable de : <ul style="list-style-type: none">• Parler audiblement, de façon claire et précise• Respecter la communication non-verbale	
Maîtrise des savoirs à mobiliser tout au long de la prestation	L'élève sera capable de: <ul style="list-style-type: none">• Détailler les régions viticoles vues en cours de technologie de l'oenologie• Répondre aux questions théoriques (vinifications, vignobles, cépages, etc) posée• Réaliser une analyse d'une dégustation de vin	
Attitude professionnelle rigoureuse tout au long de la prestation	L'élève sera capable de : <ul style="list-style-type: none">• Dialoguer avec ses clients, professeurs et jurys, de manière professionnelle• Dialoguer avec ses condisciples de classe, de manière courtoise et polie• Respecter la communication non-verbal et verbal avec autrui	