

# ANNEXE III

## REGLEMENT D'EXAMEN

<b>brevet professionnel</b>				CFA ou section d'apprentissage habilité Formation continue en établissement public		Formation continue en établissement public habilité		CFA ou section d'apprentissage non habilité enseignement à distance Formation continue en établissement privé	
<b>Sommelier</b>									
Epreuves		Unités	Coef	Forme	Durée	Forme	Durée	Form	Durée
<b>E.1</b> <span style="float: right;">Coef: 9</span>									
<b>Pratique professionnelle</b>		U.11	4	CCF	---	CCF	---	Pratique orale	1h
Sous-épreuve: analyse sensorielle								Pratique orale	40 min
Sous-épreuve: communication-commercialisation		U.12	2	CCF	---	CCF	---	Pratique orale	40 min
Sous-épreuve : service		U.13	3	CCF	---	CCF	---	Pratique orale	40 min
<b>E2</b>								Pratique-Evaluation sur site	.....
<b>Approche pratique des vignobles</b>		U.20	5	CCF	---	CCF	---	Ecrite	1h
<b>E.3 Connaissance des vignobles/technologie professionnelle</b> <span style="float: right;">Coef 9</span>									
Sous-épreuve: connaissance des vignobles		U.31	3	Ecrite	1h	Ecrite	1h	Ecrite	1h
Sous-épreuve: technologie professionnelle		U.32	6	Ecrite	4h	Ecrite	4h	Ecrite	4h
<b>E.4</b>									
<b>Gestion appliquée</b>		U.40	3	Ecrite	2h	CCF	---	Ecrite	2 h
<b>E5</b>									
<b>Langue vivante appliquée (Anglais)</b>		U.50	2	Orale	20 min	CCF	---	Orale	20 min + (15 min prép)
<b>E.6</b> <span style="float: right;">Coef 3</span>									
<b>Expression française et ouverture sur le monde</b>		U.60	3	Ecrite	3 h	CCF	---	Ecrite	3 h
<b>Epreuve facultative : langue vivante étrangère</b>		UF 1		ORAL		15 mn Préparation		15 mn Interrogation	