

**ANNEXE IV**

**DEFINITION DES EPREUVES PONCTUELLES**

**ET**

**DES SITUATIONS D'EVALUATION**

<b>EPREUVE</b>	<b>E1</b>	<b>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>
<b>Coefficient 9</b>		<b>UNITES 11,12,13</b>

Cette épreuve comprend trois sous-épreuves : Analyse sensorielle, Communication et Commercialisation, et Service.

Cette épreuve doit permettre d'apprécier l'aptitude du candidat à effectuer une analyse sensorielle, à réaliser une prestation technique, à faire preuve de sa capacité à commercialiser et à servir les boissons.

<b>SOUS-EPREUVE « ANALYSE SENSORIELLE »</b>	<b>UNITE 11</b>
<b>Coefficient 4</b>	

### CONTENUS :

La sous-épreuve porte sur tout ou partie des compétences terminales : C13, C21, C31, et des savoirs technologiques associés en particulier : S1, S2, S3, S4

### EVALUATION :

Il s'agit d'évaluer chez le candidat son aptitude à :

- Goûter, comparer, choisir des produits, évaluer, pratiquer une dégustation.
- Maîtriser les techniques de la dégustation.
- Commenter et argumenter la qualité d'un vin.

### FORME DE L'EVALUATION :

Le candidat est évalué sur ses capacités à :

- \* Réaliser une dégustation de trois produits : un vin blanc, un vin rouge, un spiritueux
- \* Noter ses commentaires sur ces produits
- \* Réaliser une dégustation commentée oralement sur deux produits différents des précédents: vin doux naturel (V.D.N) vin de liqueur (V.D.L).

→ **PONCTUELLE :** Pratique et orale      Durée 1 heure maximum.

En situation réelle ou simulée et en tenue professionnelle, la sous-épreuve se déroule sous la forme d'un atelier.

Le jury est composé d'un sommelier professionnel et d'un professeur de la spécialité.

Les critères d'évaluation portent sur :

- \* La qualité des commentaires, tant à l'écrit qu'à l'oral
- \* La clarté et la pertinence des explications apportées.
- \* La justesse du vocabulaire professionnel utilisé.

### → CONTROLE EN COURS DE FORMATION :

Cette sous-épreuve Analyse Sensorielle se déroule dans le cadre habituel des travaux pratiques en centre de formation, en une situation d'évaluation.

Pour l'évaluation, un professionnel « Sommelier », désigné par le président local des Sommeliers de France, est associé au professeur de la spécialité : ils évaluent conjointement le candidat et proposent une note commune.

A l'issue de la situation d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

**SOUS-EPREUVE « Communication et commercialisation »**  
**Coefficient 2**

**UNITE 12**

### **CONTENUS**

La sous-épreuve porte sur tout ou partie des compétences terminales : C42, C43, C44 et des savoirs technologiques associés et en particuliers : S6 et S7

### **EVALUATION**

Il s'agit d'apprécier chez le candidat son aptitude à :

- Prendre une commande avec méthode
- Accueillir, assurer le suivi, prendre congé
- Vendre des boissons, argumenter
- S'informer pour mieux renseigner le client
- Animer un point de vente et mettre en avant un produit

### **NATURE DES SUPPORTS :**

- \* Une carte des vins de 40 références représentatives des principales régions viticoles françaises.
- \* Une carte des mets comprenant 8 entrées, 5 poissons, 5 viandes, 4 variétés de fromages, 8 desserts.
- \* Un menu gastronomique à caractère régional (d'une région et non pas seulement de la région d'où provient le candidat)
- \* Les supports seront conformes à la législation en vigueur.

### **FORMES DE L'EVALUATION**

Le candidat est évalué sur ses capacités à :

- \* Accueillir le client, présenter les supports de vente, à s'enquérir des désirs du client, à argumenter, à le conseiller et à l'aider dans ses choix en tenant compte des impératifs fixés par celui-ci. Cette épreuve ne prend pas la forme d'une vérification de la connaissance des différents produits. Le candidat est essentiellement évalué sur ses qualités de vendeur en français et éventuellement en anglais.

→ **PONCTUELLE** : Pratique et orale

Durée 40 minutes

En situation réelle ou simulée et en tenue professionnelle. La sous-épreuve se déroule sous la forme d'un atelier.

Devant une table composée d'un sommelier professionnel, dûment mandaté par le président régional de l'association de la sommellerie française, d'un professeur de la spécialité, et d'un professeur d'anglais (*si l'épreuve orale d'Anglais se déroule à l'occasion de cette épreuve*) qui tiennent le rôle de clients.

Les critères d'évaluation portent sur :

- \* La tenue professionnelle, le comportement, le vocabulaire adapté.
- \* La capacité à argumenter, à conseiller et à répondre aux objections.
- \* L'adaptation au contexte commercial, l'efficacité de la vente (additionnelle ou pas)
- \* La pertinence de l'argumentation commerciale et le choix judicieux des vins et des mets

→ **CONTROLE EN COURS DE FORMATION** :

La situation d'évaluation se déroule en fin de formation, dans le cadre habituel des travaux pratiques.

Pour l'évaluation, un professionnel « Sommelier », désigné par le président local des Sommeliers de France, est obligatoirement associé au professeur de la spécialité : ils évaluent conjointement le candidat et proposent une note commune à destination du jury.

A l'issue de la situation d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

**SOUS-EPREUVE « Service »**  
**Coefficient 3**

**UNITE 13**

**CONTENUS**

La sous-épreuve « Service » porte sur tout ou partie des compétences terminales : C12, C33, C34, C35 et des savoirs technologiques associés et en particulier S3, S5, S7

**EVALUATION**

Il s'agit d'apprécier chez le candidat son aptitude à :

- \* Organiser son travail
- \* Mettre en place les locaux et le matériel
- \* Pratiquer le service des boissons

- \* Argumenter

## **FORMES DE L'EVALUATION**

En situation simulée et en tenue professionnelle, la sous-épreuve « service » consiste à la pratique de différents service de boissons dont une décantation obligatoire.

Le candidat est évalué sur ses capacités à :

- \* Pratiquer le service de différentes boissons (vin blanc, rouge, effervescent)
- \* Effectuer une décantation d'un vin dans les règles de l'art
- \* Respecter les règles de service
- \* Respecter le temps imparti

→ **PONCTUELLE**      Pratique et orale      Durée 40 minutes.

Le jury est composé d'un sommelier professionnel, dûment mandaté par le président régional de l'association des Sommeliers de France, d'un professeur de la spécialité.

L'évaluation porte obligatoirement sur les critères suivants :

- \* Service d'un vin blanc en seau
- \* Service des apéritifs
- \* Service du café
- \* Service d'un vin effervescent
- \* Service d'une eau de vie blanche ou d'un alcool
- \* Service d'un vin rouge en panier

Outre ces techniques l'évaluation porte sur les critères suivants :

- \* Tenue professionnelle, Accueil, présentation, comportement
- \* Respects des consignes
- \* Organisation du travail et suivi

## → **CONTROLE EN COURS DE FORMATION**

L'évaluation sera effectuée en milieu professionnel. La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoirs faire et de savoirs être, elle fait l'objet d'une évaluation.

L'évaluation de la formation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles et sur des critères établis sur la base du référentiel et explicités dans un document remis à l'entreprise par le centre de formation et validé au plan académique.

La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique, au sein de l'entreprise, en présence le cas échéant du candidat. La proposition de note est ensuite transmise au jury.

Les techniques suivantes devront être obligatoirement figurer sur le document et être évaluées :

- \* Service des apéritifs
- \* Service de vin blanc en seau
- \* Service de vin effervescent
- \* Service de vin en panier
- \* Service des eaux de vie et des alcools

**\* Service du café**

Les critères de savoir être ne seront pas oubliés.

A l'issue de la situation d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

<b>EPREUVE E 2</b>	<b>APPROCHE PRATIQUE DES VIGNOBLES</b>
<b>COEFFICIENT 5</b>	<b>Unité 20</b>

Cette épreuves doit permettre d'apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses connaissances sur les vignobles sur leurs caractéristiques naturelles, humaines et économiques.

**CONTENUS**

L'épreuve « approche pratique des vignobles » porte sur les compétences terminales : C14, C21, C31 et C32 et des savoirs technologiques associés S1, S2, S3, S4, S5, S6.

Cette épreuve évalue les connaissances acquises par le candidat lors de sa formation sur 9 sites de vignoble **dont la visite est obligatoire.**

Les 9 sites de vignobles sont les suivants :

- \* Alsace/ Lorraine / Champagne
- \* Bourgogne (excepté le Beaujolais)
- \* Jura :/ Savoie / Beaujolais
- \* Vallée du Rhône / Provence / Corse
- \* Languedoc-Roussillon
- \* Sud-Ouest et Armagnac
- \* Bordeaux / Cognac
- \* Vins de Loire et du Centre
- \* Vins étrangers (peut se faire en centre de formation)

**EVALUATION**

Il s'agit d'apprécier chez le candidat son aptitude à :

- \* Identifier et commenter les caractéristiques naturelles, humaines et économiques des régions viticoles
- \* Identifier et commenter les différentes précisions réglementaires concernant la production des vins.

**Les évaluations sur les 9 sites sont obligatoires**

## **FORMES DE L'EVALUATION**

### ***LA VISITE DES VIGNOBLES EST OBLIGATOIRE***

#### **→ PONCTUELLE Ecrite**

a) A l'issue de CHAQUE période de formation en vignoble, une évaluation portant sur les connaissances acquises sur le terrain sera conduite en liaison avec les professionnels de la sommellerie régionale.

b) Evaluation synthétisant l'ensemble des connaissances (durée 1 heure)

Pour la note à l'épreuve, prise en compte:

- pour moitié, de la moyenne des 9 évaluations sur sites (a)
- pour moitié, de la note à l'évaluation synthétique écrite (b)

#### **→ CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION :**

Elle se déroule dans le cadre des visites des 9 vignobles. Pour l'évaluation, un professionnel « sommelier » est désigné par le président local des Sommeliers de France.

Une proposition de note sera transmise au jury à l'issue de l'ensemble des 9 évaluations.

A l'issue de chaque situation d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

<b>EPREUVE E 3</b>	<b>CONNAISSANCES DES VIGNOBLES</b>
<b>COEFFICIENT 9</b>	<b>TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b>
	<b>Unités 31, 32</b>

Cette épreuve comprend deux sous-épreuves : « connaissance des vignobles » et « technologie professionnelle »

Elle doit permettre d'apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses connaissances sur les vignobles sur leur caractéristiques naturelles, humaines et économiques et d'apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses connaissances technologiques du métier.

**SOUS-ÉPREUVE**  
**Coefficient 3**

**Connaissance des vignobles**

**Unité 31**

### CONTENUS :

La sous-épreuve « connaissance des vignobles » porte sur tout ou partie des compétences terminales C14, C21, C22, C23, C43, et des savoirs S1, S3, S4, S5, S6, S7.

### EVALUATION

Il s'agit d'apprécier chez le candidat son aptitude à :

- \* Situer les régions viticoles
- \* Harmoniser les vins et les mets
- \* Citer les principaux pays producteurs de vin d'Europe et du reste du monde et leur principale production.

### FORME DE L'EVALUATION

**PONCTUELLE.** Ecrite    Durée 1 heure

Cette sous-épreuve prend la forme d'une épreuve écrite. Elle porte sur les thèmes suivants :

- \* Connaissance des vignobles français et de leur production.
- \* Connaissance des principaux vignobles européens et du reste du monde et de leur production
- \* Harmonisation des vins et des mets

**SOUS-ÉPREUVE**  
**Coefficient 6**

**TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE**  
**Unité 32**

Cette sous-épreuve doit permettre d'apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses connaissances technologiques du métier

### CONTENUS

Cette épreuve porte sur les compétences terminales C11, C12, C14, C15, C16, C21, C22, C32, C 43 et des savoirs technologiques associés et en particuliers S2, S3, S5, S6 S7.

### EVALUATION

Il s'agit d'apprécier chez le candidat son aptitude à :

- Déterminer les besoins en personnel
- Prévoir les matériels
- Concevoir la carte des vins et autres boissons
- Assurer l'organisation de la cave centrale et du jour
- Répartir les tâches du personnel
- Analyser et commenter les documents commerciaux
- Actualiser la carte des boissons
- Enoncer les règles de transport du vin et des boissons alcoolisées
- Lire et interpréter une étiquette



- Identifier les boissons autre que le vin et d'expliquer leur principe d'élaboration
- Expliquer les principes d'élaboration et de conservation des vins
- Identifier les différents constituants du raisin, du moût, et du vin

## **FORME D'EVALUATION**

**PONCTUELLE** Ecrite Durée 4 heures

Cette épreuve peut prendre la forme d'une étude de cas ou de questions non liées entre elles. Elle porte sur les thèmes suivants :

- \* Analyse d'une carte de boissons et de supports de ventes
- \* Législation des boissons
- \* Notions fondamentales d'oenologie
- \* Connaissances des autres boissons
- \* Technologie professionnelle
- \* Organisation du travail et évaluation des besoins : personnel, locaux, matériel...
- \* Connaissance des produits
- \* Animation d'un point de vente
- \* Calcul de coûts, ratios, analyse d'écarts, proposition argumentée de solution.

<b>EPREUVE E4</b>	<b>GESTION APPLIQUEE</b>
<b>Coefficient 3</b>	<b>Unité 40</b>

Cette épreuve doit permettre d'apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses connaissances face à des situations pratiques à partir de documents professionnels ou proches de la réalité.

## **CONTENUS**

Cette épreuve porte sur les compétences terminales C22, C23, C24, C25 et des avoires technologiques associés et en particuliers S3, S5, S6

## **EVALUATION**

Il s'agit d'apprécier chez le candidat son aptitude à :

- Calculer un coût, un ratio, mettre en évidence des écarts et les analyser.
- Gérer les approvisionnements, les stocks
- Mettre en oeuvre une politique des prix.
- Analyser des résultats graphiques et/ou chiffrés.
- Lire et apprécier un bilan.
- Analyser des résultats.
- Analyser des écarts.

## **FORMES D'EVALUATION**

Cette épreuve prend la forme d'une étude de cas de synthèse qui s'appuie sur des situations pratiques à partir de documents professionnels ou proches de la réalité. Une question de législation est obligatoire.

→ **PONCTUELLE** Ecrite, durée 2 heures

Il peut être demandé la rédaction de documents, des études quantitatives de gestion accompagnées de commentaire : l'ensemble porte sur les approvisionnements, les ventes et les résultats.

→ **CONTROLE EN COURS DE FORMATION**

Trois situations d'évaluation écrites d'égale importance, d'une durée et d'un esprit identiques à l'épreuve écrite ci-dessus, sont réparties au cours de la formation.

Les trois notes obtenues par le candidat seront proposées au jury qui attribuera la note définitive.

A l'issue de chaque situation d'évaluation, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

<b>EPREUVE E 5</b>	<b>LANGUE VIVANTE APPLIQUEE : ANGLAIS</b>
<b>Coefficient 2</b>	<b>Unité 50</b>

Cette épreuve peut se dérouler durant la sous-épreuve de pratique professionnelle Unité U 12 « Communication, commercialisation ».

**FINALITES ET OBJECTIFS**

Cette épreuve vise à évaluer la pratique d'une langue étrangère (ANGLAIS)  
Elle englobe l'ensemble des objectifs, capacités et compétences mentionnés dans le référentiel de langue vivante anglaise annexé à l'arrêté du 3 avril 1981 fixant les domaines généraux communs à l'ensemble des brevets professionnels.

**CONTENUS**

Cette épreuve porte sur les compétences terminales C 42, C43 et des savoirs technologiques associés et en particulier S7

**EVALUATION**

Il s'agit d'apprécier chez le candidat son aptitude à :

- Accueillir, conseiller, renseigner un client en langue anglaise sur les aspects professionnels mais aussi sur son environnement touristique et culturel.

## **FORMES DE L'ÉVALUATION**

### **→ PONCTUELLE:** Orale, durée 20 minutes (15 min de préparation)

Cette épreuve prend la forme d'un entretien pouvant être réalisé à partir d'un support écrit, audio ou vidéo, à caractère professionnel, ou dans le cadre d'une simulation. Dans la mesure du possible, cette épreuve sera intégrée à l'épreuve pratique et professionnelle, sachant que l'évaluation de l'épreuve de langue vivante appliquée est confiée à un professeur d'anglais.

Le jury est composé d'un professeur d'anglais qui enseigne, dans la mesure du possible, soit dans une section de sommelier soit dans une section hôtelière. Si l'épreuve est intégrée, à l'atelier « Communication, commercialisation », seul le professeur d'Anglais évalue cette unité 50.

### **→ CONTROLE EN COURS DE FORMATION**

L'évaluation orale est constituée de deux situations d'évaluation correspondant aux deux capacités :

- compréhension orale,
- expression orale.

Ces capacités fondamentales impliquent la maîtrise en situation opératoire des contenus grammaticaux et lexicaux du référentiel langue vivante étrangère ainsi que de la terminologie relative au domaine professionnel considéré.

#### a) Première situation d'évaluation Coef 1

##### **→ Compréhension orale :**

Evaluer à partir d'une intervention orale d'un locuteur, d'un support audio-oral ou audio-visuel, dans une situation professionnelle ou non, l'aptitude à comprendre le message auditif exprimé en langue vivante étrangère par le biais de QCM, réponse en français à des questions factuelles simples, reproduction en français des éléments essentiels d'information compris dans le document.

Le candidat devra faire la preuve des compétences suivantes :

- anticipation,
- repérage/identification,
- association des éléments identifiés,
- inférence.

#### b) Deuxième situation d'évaluation Coef 1

##### **→ Production orale**

Evaluer la capacité à s'exprimer oralement en langue vivante étrangère de façon pertinente et intelligible. Le support proposé permettra d'évaluer l'aptitude à dialoguer en langue vivante étrangère dans une situation liée ou non au domaine professionnel au moyen de phrases simples.

Le candidat devra faire preuve des compétences suivantes :

- . mobilisation des acquis,
- . aptitude à la reformulation juste et précise,
- . aptitude à combiner des éléments acquis en énoncés pertinents et intelligibles.

## **OBJECTIF DE L'ÉPREUVE**

L'épreuve vise à évaluer les acquis du candidat par rapport aux capacités et compétences des référentiels de « français » et « monde actuel ». Pour ce qui concerne la définition et le contenu de cette épreuve, il convient de se reporter aux annexes I et II de la note de service n° 93-080 du 19 janvier 1993 (BO n°5 du 4 février 1993).

## **FORME DE L'ÉPREUVE**

→ **Ponctuelle:** écrite - Durée: 3 h

A partir d'un dossier constitué de plusieurs documents (textes, images, graphiques, cartes, tableaux de données numériques) et traitant d'un sujet d'actualité, le candidat répondra de façon rédigée ou analytique à des questions et élaborera graphique, carte, croquis ou tableau de données numérique. Il sera évalué à parts sensiblement égales sur les compétences d'expression française et de monde actuel, le barème indiqué précisant cette répartition.

Le dossier proposé n'excèdera pas six pages dactylographiées. Une des questions doit obligatoirement permettre une évaluation spécifique de l'expression écrite: développement rédigé avec introduction et conclusion, résumé, lettre, etc...

→ **Contrôle en cours de formation**

Le contrôle en cours de formation est constitué de trois situations d'évaluation portant sur des sujets différents: une relative à l'évaluation de l'expression orale et deux relatives à l'évaluation de l'expression écrite :

- l'évaluation orale et une des deux évaluations écrites s'appuient sur un ensemble organisé de documents (textes, graphiques, cartes, images...) portant sur un sujet lié à la vie contemporaine, à l'économie, à la société et à la profession.
- la deuxième évaluation écrite s'appuie sur un document unique.

### **1) Évaluation de l'expression orale**

(coef. 1 - durée 20 min. maxi.)

La situation d'évaluation consiste en :

- une présentation au professeur et aux auditeurs, de documents choisis par le candidat et réunis dans un dossier qui n'excède pas cinq pages et qui ne comporte aucun commentaire rédigé par ce dernier.
- une justification argumentée du choix des documents et de la problématique retenue
- un échange avec l'auditoire.

## **2) Evaluation de l'expression écrite**

(coef. 1 - durée maxi 2h1/2)

A partir d'un ensemble documentaire réuni par le formateur et qui n'excède pas trois pages, le candidat répond à des questions portant sur la compréhension des textes et documents et sur leur mise en relation. Il rédige, à partir d'une consigne explicite, une synthèse de 15 à 20 lignes.

## **3) Evaluation de l'expression écrite**

(coef. 1 - durée maxi 2h)

A partir d'un support unique choisi par le formateur - texte ou image ou données statistiques....., le candidat propose une interprétation du document et développe l'opinion personnelle qu'il a sur le sujet traité.

**EPREUVE FACULTATIVE**  
Langue vivante étrangère  
**UF 1**

**Epreuve orale:** durée 15 minutes

L'épreuve consiste en une conversation en langue étrangère, à partir d'un texte relatif à un sujet d'intérêt général ou inspiré par l'activité professionnelle relative au contenu de ce diplôme.

Cette interrogation n'est autorisée que dans les académies où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent pour la langue vivante choisie par le candidat.