

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

DIRECTION GÉNÉRALE
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE

Service des enseignements et des formations

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

Arrêté du 1^{er} avril 2008
modifiant l'arrêté du 31 juillet 1996
portant création de la mention complémentaire
sommellerie

NORMEN E 0808153 A

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

VU le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-139 à D.337-160;

VU l'arrêté du 31 juillet 1996 portant création de la mention complémentaire *sommellerie*;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative « tourisme, hôtellerie, restauration » du 22 janvier 2008,

ARRETE

Article 1er - L'annexe I de l'arrêté du 31 juillet 1996 susvisé est complétée par un tableau des unités constitutives du diplôme figurant en annexe I du présent arrêté.

Article 2 - L'annexe II de l'arrêté du 31 juillet 1996 susvisé est remplacée par les annexes II à V du présent arrêté :

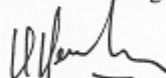
- a) A l'annexe II sont définis les objectifs et modalités de la période de formation en milieu professionnel dont la durée est de 12 semaines.
- b) Le règlement d'examen est fixé à l'annexe III.
- c) La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée à l'annexe IV.
- d) Les correspondances entre les épreuves de l'examen définies par l'arrêté du 31 juillet 1996 et les épreuves et unités de l'examen définies par le présent arrêté sont fixées à l'annexe V.
Les notes égales ou supérieures à dix sur vingt obtenues aux épreuves de l'examen passé suivant les dispositions de l'arrêté du 31 juillet 1996 précité et dont le candidat demande le bénéfice, sont reportées, pendant leur durée de validité, dans les conditions prévues à l'alinéa précédent dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté, conformément à l'article D. 337-150 du code de l'éducation et à compter de la date d'obtention de ce résultat.

Article 3 - La première session d'examen de la mention complémentaire *sommellerie* organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2009.

Article 4 - Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à PARIS, le 1^{er} avril 2008

Pour le ministre et par délégation,
Le directeur général de l'enseignement scolaire



Jean-Louis NEMBRINI

Journal officiel du 19 avril 2008

Nota Le présent arrêté et son annexe III seront publiés au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale, du 08 mai 2008. disponible au centre national de documentation pédagogique, 13, rue du four 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.

L'intégralité du diplôme est diffusée en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cndp.fr/outils-doc/>

ANNEXE I

Unités constitutives du diplôme

UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLOME

		U 1	U 2	U 3
Compétences professionnelles				
C1.1	Prévoir les matériels			
C1.2	Participer aux achats			
C1.3	Participer à la conception et à l'analyse des supports			
C1.4	Participer à l'organisation des caves centrales et du jour			
C2.1	Réceptionner et contrôler les livraisons			
C2.2	Contrôler les ventes journalières			
C2.3	Contrôler et inventorier les stocks de boissons			
C3.1	Déguster les boissons et argumenter			
C3.2	Actualiser les supports de vente			
C3.3	Effectuer les différentes mises en place			
C3.4	Prendre les commandes de boissons, les conditionner, en assurer le service			
C3.5	Assurer les opérations de fin de service			
C4.1	S'intégrer			
C4.2	Se présenter et accueillir le client, éventuellement dans une langue étrangère			
C4.3	Conseiller la clientèle			
C4.4	Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle			
C4.5	Animer un point de vente			
Savoirs associés				
S1	Oenologie			
S1.1	La vigne			
S1.2	Le raisin			
S1.3	Le moût			
S1.4	Les fermentations			
S1.5	Les vinifications			
S1.6	Évolutions technologiques des vinifications			
S1.7	Le vin			
S2	Les autres boissons			
S3	Connaissances des vignobles			
S3.1	Les vignobles français			
S3.2	Les vignobles étrangers			
S4	Analyse sensorielle			
S4.1	Conditions matérielles, aspects humains			
S4.2	La dégustation			
S5	Législation			
S5.1	Législation relative à l'élaboration des boissons			
S5.2	Législation relative au transport des boissons			
S5.3	Législation relative à la vente des boissons			
S5.4	La réglementation en matière d'hygiène et de sécurité			
S6	Gestion appliquée			
S6.1	L'entreprise			
S6.2	Gestion des approvisionnements			
S6.3	Calcul d'un prix moyen pondéré			
S6.4	Détermination d'un prix de revient et d'un prix de vente			
S6.5	La main courante et son application informatique			
S7	Communication			
S7.1	Présentation et comportement professionnel			
S7.2	La typologie de la clientèle			
S7.3	La communication orale et écrite			
S7.4	La communication écrite			
S7.5	Les outils de la communication			
S7.6	Les techniques de vente			

ANNEXE II

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

OBJECTIFS

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans des établissements de restauration qui valorisent la commercialisation des boissons, dans des entreprises du secteur viticole, dans les chaînes de distribution et les magasins spécialisés.

En milieu professionnel, le candidat devra acquérir de nouveaux savoir-faire, mettre en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel. Il sera amené à prouver sa capacité à s'intégrer à une équipe et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur.

L'équipe pédagogique veille à assurer la complémentarité des savoirs et des savoir-faire entre le centre de formation et l'entreprise d'accueil.

Chaque période donne lieu, à l'occasion d'une visite dans l'entreprise, à un bilan individuel établi conjointement par le tuteur et un ou des membres de l'équipe pédagogique. Ce bilan indique l'inventaire et l'évaluation des tâches et activités confiées au candidat et les performances réalisées pour chacune des compétences visées.

ORGANISATION

Toute l'équipe pédagogique est concernée par les périodes de formation en milieu professionnel. Sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent contribuer à la recherche des entreprises d'accueil (circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000 relative à l'encadrement des périodes en entreprise. BO n° 25 du 29 juin 2000).

1- Voie scolaire

La durée de la formation en milieu professionnel est de **12 semaines** fractionnées en périodes dont 8 semaines en restauration (sommellerie) dans un ou deux établissements différents, 2 semaines en vinification et 2 semaines à organiser selon le contexte local. Seules les 8 semaines en restauration font l'objet d'une évaluation certificative.

Le choix des dates est laissé à l'initiative des établissements en concertation avec les milieux professionnels et les représentants régionaux des sommeliers, pour tenir compte des conditions locales.

L'organisation de la période de formation doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant l'élève et le chef de l'établissement scolaire où ce dernier est scolarisé, conformément à la convention type (définie par la note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 modifiée par la note de service DESCO A7 n° 259 du 13 juillet 2001) Cette convention s'accompagne d'une annexe pédagogique préalablement déterminée fixant les objectifs de la période.

Les attestations de stage permettent de vérifier la conformité réglementaire de la formation en milieu professionnel (durée, secteur d'activité). Un candidat qui n'aura pas présenté ces pièces ne pourra pas faire valider l'épreuve E 3.

Le candidat constitue un dossier conformément à la définition de l'épreuve E 3.

Le recteur fixe la date à laquelle le dossier doit être remis au service chargé de l'organisation de l'examen.

2- Voie de l'apprentissage

La formation se déroule en milieu professionnel en cohérence avec les objectifs de la formation et dans un centre de formation d'apprentis. Elle fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du code du travail.

La durée de la formation en milieu professionnel est équivalente à la durée du temps passé en entreprise dans le cadre du contrat d'apprentissage.

L'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis présente au maître d'apprentissage formateur les objectifs de la formation et définit les modalités de suivi.

Au terme des périodes de formation, l'apprenti constitue un dossier conformément à la définition de l'épreuve E 3.

3- Voie de la formation professionnelle continue

a) Candidat en situation de première formation ou de reconversion

La formation se déroule en milieu professionnel en cohérence avec les objectifs de la formation et dans un centre de formation continue.

La durée de formation en milieu professionnel s'ajoute à la durée de la formation dispensée dans le centre de formation continue.

Le stagiaire peut avoir la qualité de salarié d'un autre secteur professionnel.

Lorsque cette préparation s'effectue dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier (divers types de contrat d'insertion, de qualification, d'adaptation) le stage obligatoire est inclus dans la période de formation dispensée si les activités effectuées sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs de la formation en milieu professionnel.

Au terme de sa formation, le candidat constitue un dossier conformément aux dispositions prévues pour les candidats scolaires.

b) Candidat en situation de perfectionnement

Le certificat de stage est remplacé par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans des activités relevant du secteur de la restauration (en sommellerie) en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

Le candidat constitue un dossier conformément aux dispositions prévues pour les candidats scolaires.

Les modalités de constitution et de remise de ce document sont identiques à celles des candidats scolaires, apprentis ou en formation professionnelle continue.

4- Candidat qui se présente au titre de trois années d'expérience professionnelle

Ce candidat constitue un dossier, conformément aux dispositions prévues pour les candidats de la formation professionnelle continue en situation de perfectionnement.

5 - Candidat positionné

Pour le candidat en situation de positionnement*, cette durée ne peut être inférieure à :

- 8 semaines pour les candidats issus de la voie scolaire
- 6 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue.

* positionnement prononcé dans les mêmes conditions que celles définies par l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation au baccalauréat professionnel, brevet professionnel et brevet de technicien supérieur.

ANNEXE III

RÈGLEMENT D'EXAMEN

RÈGLEMENT D'EXAMEN

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilités*, formation professionnelle continue dans un établissement public		Autres candidats	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée
E 1 : Analyse sensorielle, commercialisation et service des boissons	U 1	4	CCF		ponctuel pratique et oral	1 h. 30
E 2 : Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	U 2	5	ponctuel écrit	3 heures	ponctuel écrit	3 heures
E 3 : Évaluation des activités en milieu professionnel	U 3	3	CCF		ponctuel oral	25 minutes

CCF : contrôle en cours de formation.

* L'habilitation est prononcée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux conditions d'habilitation pour le contrôle en cours de formation au baccalauréat professionnel, brevet professionnel et brevet de technicien supérieur (BOEN du 8/6/95).

ANNEXE IV

DÉFINITION DES ÉPREUVES

**ÉPREUVE E 1 : ANALYSE SENSORIELLE, COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS
ET EN LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ET SERVICE DES BOISSONS**

**U 1
coefficient 4**

● **Objectifs et contenu de l'épreuve**

L'épreuve a pour but de vérifier la maîtrise des techniques professionnelles de sommellerie et la connaissance des boissons qui se rapportent au contexte du service d'une clientèle.

L'épreuve prend appui sur les compétences : C1-1, C1-2, C1-3, C3-1, C3-3, C3-4, C4-2, C4-3, C4-4, C4-5 et les savoirs associés S1-1 à S1-7, S2, S3-1 et S3-2, S4-1 et S4-2, et S7-1 à S7-6

● **Critères d'évaluation**

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- procéder à une analyse sensorielle,
- se présenter et évoluer dans la tenue professionnelle,
- prendre contact avec le client,
- assurer sa satisfaction jusqu'à son départ,
- identifier le contexte,
- communiquer avec la clientèle en langue française et en langue vivante étrangère,
- évaluer et prendre en compte les attentes de la clientèle,
- orienter les choix de la clientèle,
- argumenter,
- effectuer le service des vins dans les règles de l'art.

● **Modes d'évaluation**

Cette épreuve se déroule sous la forme d'ateliers.

Une carte des boissons, élaborée préalablement par le candidat, sert de support à l'atelier «commercialisation en français et en langue vivante étrangère ». Cette carte doit représenter l'ensemble des vignobles et comporter de 50 à 100 références.

En l'absence de ce support de vente, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le candidat est informé que la note zéro est attribuée à l'épreuve. Si le document est incomplet, le candidat peut être interrogé et une note lui est attribuée.

⇒ **Epreuve ponctuelle pratique d'une durée d'1heure 30**

L'évaluation se déroule lors de **trois ateliers** :

atelier 1 : analyse sensorielle : 45 minutes (6 points)

Le candidat procède à l'examen visuel, olfactif et gustatif de deux vins.

Pour chaque vin il précise :

- les mets pouvant être associés, en apportant ses propres conclusions quant à la qualité du vin,
- les techniques de service et de conservation à mettre en œuvre pour l'optimiser.

L'objectif de cette analyse n'est pas de deviner une appellation mais de construire une recherche progressive par une analyse descriptive cohérente, suggestive, devant conduire à une synthèse logique d'appréciation et à une conclusion.

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant chargé des enseignements professionnels de spécialité et, dans la mesure du possible, d'un professionnel de la sommellerie (à défaut un second professeur ou formateur, chargé des enseignements professionnels de spécialité).

atelier 2 : commercialisation en français et en langue vivante étrangère : 30 minutes.(8 points)

Le candidat tire au sort le sujet indiquant le contexte du ou des repas (type de clientèle, objet du repas, nombre de personnes, budget...). Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats.

Après dix minutes de préparation, il conseille la clientèle, argumente ses choix et prend la commande des boissons devant une table dressée, des membres de jury tenant le rôle de clients. Les échanges se déroulent en français et en langue vivante étrangère.

Le candidat présente la carte des vins élaborée par ses soins. Il l'utilise pour énoncer et argumenter ses choix. Cette carte n'est pas évaluée.

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant chargé des enseignements professionnels de spécialité, d'un enseignant de la langue vivante étrangère choisie par le candidat et dans la mesure du possible d'un professionnel de la sommellerie.

atelier 3 : service des boissons : 15 minutes (6 points)

Le candidat effectue :

- l'ouverture et le service d'un vin effervescent,
- le passage en carafe d'un vin jeune,
- le décantage d'un vin sujet à une présence de dépôt le service du vin décanté.

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant chargé des enseignements professionnels de spécialité et, dans la mesure du possible d'un professionnel de la sommellerie (à défaut un second professeur ou formateur, chargé des enseignements professionnels de spécialité).

⇒ **Contrôle en cours de formation**

Trois situations d'évaluation en centre de formation sont réalisées durant des séances de travaux pratiques pour évaluer les acquis lorsque le professeur formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. Dans ce contexte, les candidats sont informés préalablement de l'évaluation et des objectifs.

première situation : atelier de service des boissons : (6 points).

Le candidat effectue :

- l'ouverture et le service d'un vin effervescent,
- le passage en carafe d'un vin jeune,
- le décantage d'un vin sujet à une présence de dépôt le service du vin décanté.

deuxième situation : atelier d'analyse sensorielle : (6 points)

Le candidat procède à l'examen visuel, olfactif et gustatif de deux vins. Pour chaque vin il précise :

- les mets pouvant être associés, en apportant ses propres conclusions quant à la qualité du vin,
- les techniques de service et de conservation à mettre en œuvre pour l'optimiser.

L'objectif de cette analyse n'est pas de deviner une appellation mais de construire une recherche progressive par une analyse descriptive cohérente, suggestive devant conduire à une synthèse logique d'appréciation et à une conclusion.

troisième situation : atelier de commercialisation en français et en langue vivante étrangère : (8 points)

Le candidat tire au sort le sujet indiquant le contexte du ou des repas (type de clientèle, objet du repas, nombre de personnes, budget). Le candidat peut questionner le jury sur la composition des plats. Après dix minutes de préparation, il conseille la clientèle, argumente ses choix et prend la commande des boissons devant une table dressée, des membres de jury tenant le rôle de clients. Les échanges se déroulent en français et en langue étrangère.

Le candidat présente la carte des vins élaborée par ses soins. Il l'utilise pour énoncer et argumenter ses choix. Cette carte n'est pas évaluée.

Les deuxième et troisième situations se déroulent au cours du dernier trimestre de l'année scolaire.

ÉPREUVE E 2 : ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)**U 2**
coefficient 5**● Objectifs et contenu de l'épreuve**

Cette épreuve permet d'évaluer les compétences et les savoirs relatifs à l'œnologie, aux autres boissons, à la connaissance des vignobles et à la législation.

L'épreuve prend appui sur les compétences C1-3, C2-3, C3-2, C4-4, C4-5 et les savoirs associés S1-1 à S1-7, S2, S3-1 et S3-2 et S5-1 à S5-4

● Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- analyser des données,
- restituer des connaissances,
- proposer des solutions,
- justifier ses choix,
- argumenter.

● Mode d'évaluation**⇒ Epreuve ponctuelle écrite d'une durée de 3 heures**

A partir d'une (ou plusieurs) situation(s) professionnelle(s) illustrée(s) éventuellement à l'aide d'une documentation synthétique, l'épreuve comporte plusieurs questions relatives à :

- l'analyse de la carte des vins et législation (7 points),
- l'œnologie et autres boissons (6 points)
- la connaissance des vignobles (7 points)

ÉPREUVE E 3 : ÉVALUATION DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL**U 3**
coefficient 3**● Objectifs et contenu de l'épreuve**

Cette épreuve permet d'évaluer le candidat sur les compétences mises en œuvre en milieu professionnel ainsi que sur les savoirs associés.

L'épreuve prend appui sur les compétences C1-1, C1-2, C1-4, C2-1, C2-2, C2-3, C3-2 à C3-5, C4-1 à C4-5

et les savoirs associés S3-1 et S3-2, S4-1 et S4-2, S5-2 à S5-4, S6-1 à S6-5 et S7-1 à S7-6

Le dossier constitué par le candidat comprend :

- une partie administrative qui regroupe les documents permettant de vérifier la conformité à la réglementation des périodes de formation en entreprise (attestations de stages, nature des entreprises d'accueil).
- des fiches descriptives de situations professionnelles :
 - fiche n° 1 : présentation de l'entreprise (forme juridique, localisation, organigramme, clientèle, etc....).
 - fiche n° 2 : animation d'un point de vente

Le candidat présente une action commerciale mettant en avant les vins ou autres boissons servis dans l'entreprise. Cette action détaillée met en évidence les objectifs de l'entreprise, les moyens mis en œuvre pour les atteindre et le résultat. Le candidat présente le calendrier de l'action, les moyens retenus, une analyse simple des résultats, puis explique les points positifs et négatifs de cette action.

- fiche n° 3 : réception et contrôle des marchandises

Le candidat présente une action de réception et contrôle de marchandises, telle qu'elle se pratique dans l'entreprise. Il étudie les moyens mis en œuvre et analyse la technique utilisée.

En conclusion, il apporte un avis sur cette phase de contrôle et son incidence sur la gestion des stocks de l'entreprise.

En l'absence de ce dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le candidat est informé que la note zéro est attribuée à l'épreuve. Si le dossier est incomplet, le candidat peut être interrogé et une note lui est attribuée.

● Critères d'évaluation

Le candidat est évalué sur son aptitude à :

- dans le cadre du dossier et de l'entretien :
 - présenter des documents réalisés avec des outils adaptés
 - formuler de manière précise et réaliste des contenus fiables avec un vocabulaire adapté
 - s'exprimer oralement dans un langage précis, adapté et compréhensible
 - maîtriser le langage non verbal
- dans le cadre de la formation en milieu professionnel :
 - participer à l'achat des boissons et assurer leur réception et leur stockage
 - déterminer les boissons des postes de distribution
 - approvisionner les différents services
 - entretenir les locaux et les matériels
 - mettre en place les postes de distribution et les locaux destinés à la clientèle
 - assurer la distribution des boissons à la cave du jour
 - préparer et assurer dans les règles le service des boissons à la clientèle
 - assurer les opérations de fin de service
 - réceptionner, contrôler les livraisons
 - utiliser les procédures de contrôle des stocks
 - vérifier les supports de vente
 - participer à l'animation et promotion des ventes
 - conseiller le client sur le choix des boissons et déterminer ses besoins
 - prendre la commande

● Modes d'évaluation

⇒ Epreuve ponctuelle orale d'une durée de 25 minutes

- **exposé** (10 minutes maximum)

Le candidat présente son expérience professionnelle au travers des principales activités exercées et succinctement le contenu des trois fiches fournies dans le dossier élaboré conformément à la définition de l'épreuve.

- **entretien** (15 minutes maximum)

Le candidat est interrogé sur le contenu d'une ou plusieurs fiches. Il doit être capable de justifier ses écrits et d'apporter les précisions demandées si nécessaire.

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant et, dans la mesure du possible, un professionnel de la sommellerie (à défaut un second professeur ou formateur, chargé des enseignements professionnels de spécialité).

⇒ Contrôle en cours de formation

L'évaluation prend en compte **deux éléments** :

partie formation en milieu professionnel (12 points)

Seules les périodes de formation en entreprise de restauration sont évaluées. L'évaluation s'appuie sur des situations professionnelles réelles qui mettent en œuvre des compétences du référentiel. Ces dernières sont listées ainsi que les critères d'évaluation dans un document qui est explicité au tuteur avant de lui être remis. La synthèse est faite par le tuteur formateur de l'entreprise d'accueil et le professeur de la spécialité.

partie orale (8 points)

Le candidat présente le dossier qu'il a constitué lors des périodes de formation en milieu professionnel. Ensuite il est interrogé sur le contenu d'une ou plusieurs fiches. Il doit être capable de justifier ses écrits et d'apporter les précisions demandées si nécessaire.

ANNEXE V

CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES

TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES

M.C. SOMMELLERIE (arrêté du 31 juillet 1996 version initiale) dernière session 2008	M.C. SOMMELLERIE (arrêté du 31 juillet 1996 modifié 2008) 1^{ère} session 2009
E P 1 : Pratique professionnelle	E 1 : Analyse sensorielle, commercialisation et service des boissons
	E 3 : ÉVALUATION DES ACTIVITES EN MILIEU PROFESSIONNEL
E P 2 : Technologie professionnelle Connaissance des vignobles et des vins	E 2 : Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

Commentaire :

A la demande du candidat et pour la durée de validité restante,

- La note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'épreuve EP 1 (pratique professionnelle) est reportée à chacune des épreuves E 1 (analyse sensorielle, commercialisation et service des boissons) et E 3 (évaluation des activités en milieu professionnel)

- La note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'épreuve EP 2 (technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins) est reportée sur l'épreuve E 2 (étude d'une (ou de) situation (s) professionnelle (s)).