■LE 1er EXAMEN

【Example 1】

Questions concernant les qualités nécessaires d'un Kikisake-shi.

(1) Expliquez pourquoi la perspicacité est une qualité nécessaire au Kikisake-shi.

(2) Choisissez la bonne explication concernant l'entraînement nécessaire d'un Kikisake-shi.

A : L'entraînement quotidien à la dégustation est nécessaire afin d'acheter et de servir les produits désirés par les clients.

B : L'entraînement quotidien à la dégustation est nécessaire pour bien deviner le nom du produit.

【Example 2】

Questions concernant les caractéristiques des aliments et des boissons.

(1) Choisissez parmi les propositions suivantes, l'explication INCORRECTE sur les caractéristiques des aliments et des boissons.

A : Les produits plus récents sont davantage valorisés.

B : Il existe des types variés selon les ingrédients, les procédés de fabrication et les régions.

C : Les conditions de stockage ont une influence sur l'arôme et le goût.

【Example 3】

Questions concernant les caractéristiques de fermentation.

(1) Choisissez parmi les propositions suivantes, l'explication CORRECTE sur Les produits fermentés.

A : Les substances chimiques en sont les principaux ingrédients.

B : Les amidons et les protéines en sont les principaux ingrédients.

(2) Choisissez parmi les propositions suivantes, celles correspond aux aliments fermentés.

A : lait B : fromage C : raisins secs D : pâtes

(3) Citez deux ingrédients de bases des boissons alcoolisées obtenues par fermentation simple.

(4) Choisissez parmi les propositions suivantes, l'explication CORRECTE sur fermentation multiple successive.

A : La saccharification et la fermentation alcoolique se produisent simultanément.

B : La saccharification et la fermentation alcoolique se produisent séparément.

(5) Choisissez parmi les propositions suivantes, deux boissons alcoolisées obtenues par la fermentation multiple parallèle.

A : saké B : vin C : hydromel D : shôchû

【Example 4】

Questions concernant les connaissances de base des différents types de boissons alcoolisées.

(1) Choisissez parmi les propositions suivantes, l'explication CORRECTE sur boissons fermentées.

A : La plupart des boissons alcoolisées contiennent 5 à 15 % d'alcool.

B : La plupart des boissons alcoolisées contiennent 25 à 35 % d'alcool.

(2) Choisissez parmi les propositions suivantes, l'ingrédient utilisé pour la production de la plus ancienne boisson fermentée au monde.

A : riz B : raisin C : orge D : pomme

(3) Quel est le point d'ébullition de l'alcool ?

【Example 5】

Questions concernant les caractéristiques du saké.

(1) Choisissez parmi les propositions suivantes, l'explication CORRECTE sur les caractéristiques du saké.

A : Généralement, les caractéristiques des ingrédients (la marque) influencent grandement la saveur et l'arôme.

B : Généralement, les caractéristiques de procédé de fabrication influencent grandement la saveur et l'arôme.

(2) Choisissez parmi les propositions suivantes, l'explication CORRECTE concernant les caractéristiques du saké.

A : Généralement, la qualité est facilement influencée.

B : Généralement, la qualité est rarement influencée.

(3) Choisissez parmi les propositions suivantes, l'explication CORRECTE concernant les caractéristiques du vin.

A : Il a des origines très anciennes. B : Ses origines sont récentes.

(4) Choisissez parmi les propositions suivantes, l'explication CORRECTE sur les caractéristiques du shôchû.

A : Il est consommé pour lui-même au Japon.

B : Il est consommé pendant les repas au Japon.

【Example 6】

Questions concernant les qualités nécessaires d'un Kikisake-shi.

(1) Choisissez parmi les propositions suivantes, la boisson alcoolisée qui doit être conservée dans un environnement modérément humide.

A : bière B : vin (fermé par un bouchon en liège)

C : saké D : whisky

■LE 2eme EXAMEN

【Example 1】

Questions concernant l'histoire des boissons alcoolisées au Japon.

(1) Choisissez parmi les propositions suivantes, les ingrédients de base qui auraient été utilisés pour la première boisson alcoolisée japonaise.

A : riz B : sucre C : orge D : raisin

(2) Choisissez parmi les propositions suivantes, la période où la production du saké avec utilisation de kôji de riz aurait commencé.

A : l' ère Nara(710-794)

B : les ères Sengoku et Azuchi-Momoyama(1573-1603)

C : l' ère Edo(1603-1868)

D : les ères Meiji et Taishô (1868-1926)

(3) Que s'est-il passé durant l'ère Meiji (1868-1912)? Choisissez une réponse.

A : La première exportation du saké a eu lieu.

B : L'importance de la qualité de l'eau comme ingrédient de base a été reconnue.

C : Les moines bouddhistes se lancent dans la fabrication du saké.

D : La première prohibition du saké a été faite au Japon.

(4) Citez trois raisons pour lesquelles la région de Nada de la ville de Kobe dans le département de Hyogo devient la plus grande région productrice de saké au Japon, durant l'ère Edo (1603-1868) .

【Example 2】

Questions concernant les ingrédients du saké.

(1) Choisissez parmi les propositions suivantes, la variété de riz qui est utilisée au Japon pour produire le saké.

A : Riz indica B : Riz japonica C : Riz javanica

(2) Choisissez parmi les propositions suivantes, la période de l'année où les plants de riz sont semés au Japon.

A : vers les mois d'avril et mai.

B : vers les mois de Juin et Juillet.

C : vers les mois de Septembre et Octobe.

D : vers les mois de Janvier et Février.

(3) Quel est le nom de la partie blanche et opaque située au cœur du grain de riz ?

(4) Choisissez parmi les propositions suivantes, le centre de production du shuzô-kôtekimai, Hattan Nisiki.

A : Okayama B : Hiroshima C : Niigata D : Hyogo

(5) Choisissez parmi les propositions suivantes, le degré de dureté de l'eau des États-Unis qui correspond à 1dH du système de mesure allemand.

A : 1.78ppm B : 17.8ppm C : 178ppm D : 1780ppm

(6) Citez trois critères des shuzô-kôtekimai.

【Example 3】

Questions concernant la fabrication du saké.

(1) Quel est le pourcentage du volume du grain éliminé pour le riz au seimaibuai de 90 % ?

(2) Choisissez parmi les propositions suivantes, le nom de la machine utilisée pour le polissage du riz.

A : machine verticale de polissage du riz.

B : machine horizontale de polissage du riz.

(3) Quel est le type de riz étuvé utilisé pour faire le moromi ?

(4) Choisissez parmi les propositions suivantes, le pourcentage de riz utilisé pour le kôji par rapport au volume total de riz.

A : environ 20% B : environ 30% C : environ 60% D : environ 80%

(5) Choisissez parmi les propositions suivantes, le pourcentage du saké utilisant le sokujô-kei shubo par rapport au total du saké brassé au Japon.

A : environ 60% B : environ 70% C : environ 80% D : environ 90%

【Example 4】

Questions concernant L'étiquetage du saké.

(1) Choisissez parmi les propositions suivantes, comment est nommé le saké de par la Loi sur la taxation de l'alcool.

A : junmai-shu　B : seishu　C : vin de riz　D : honjôzô-shu

(2) Choisissez parmi les propositions suivantes, l'explication CORRECTE concernant le pourcentage réglementé du seimaibuai pour le Honjôzô-shu.

A : moins de 70 %　B : moins de 60 %　C : moins de 50 %　D : non stipulé

(3) Choisissez parmi les propositions suivantes, le tokutei meishô-shu dont les seuls ingrédients sont le riz et le kôji de riz, et dont le seimaibuai est de 55 %.

A : honjôzô-shu　B : daiginjô-shu

C : junmai ginjô-shu　D : junmai daiginjô-shu

(4) Citez la définition du saké de par la Loi sur la taxation de l'alcool.

■LE 3eme EXAMEN

【Example 1】

Questions portant sur l'apparence au cours de la dégustation du saké.

(1) Écrivez votre évaluation sur le saké A en matière de clarté.

(2) Choisissez parmi les propositions suivantes, l'évaluation adéquate du saké A en matière de viscosité.

A : basse　B : un peu basse　C : moyenne

D : un peu élevée　E : élevée

【Example 2】

Questions portant sur l'arôme au cours de la dégustation du saké.

(1) Écrivez votre évaluation sur le saké A en matière d' intensité.

A : basse　B : un peu basse　C : moyenne

D : un peu élevée　E : élevée

(2) Citez trois aliments (fruits, céréales, légumes, bois et autres) qui décrivent le mieux les arômes du saké A.

(3) Écrivez votre évaluation sur le saké B en matière de complexité.

A : simple　B : un peu simple　C : moyenne

D : un peu complexe　E : complexe

【Example 3】

Questions portant sur la saveur au cours de la dégustation du saké.

(1) Écrivez votre évaluation sur le saké A en matière d' intensité.

A : faible　B : un peu faible　C : moyenne

D : un peu forte　E : forte

(2) Écrivez votre évaluation sur le saké A en matière de texture.

(3) Écrivez votre évaluation sur le saké A en matière de corps.

A : léger B : un peu léger C : moyen

D : un peu puissant E : puissant

【Example 4】

Questions portant sur l'impression globale au cours de la dégustation du saké.

(1) Décrivez deux impressions globales du saké A.

(2) Choisissez parmi les propositions suivantes, la classification du saké A.

A : Kun-shu B : So-shu C : Jun-shu D : Juku-shu

【Example 5】

Questions portant sur la dégustation du saké.

(1) Citez trois objectifs de dégustation comme Kikisake-shi.

(2) Choisissez parmi les propositions suivantes, la catégorie de saké riche et puissant avec un arôme affiné de fruits secs et d'épices.

A : Juku-shu B : Jun-shu C : So-shu D : Kun-shu

【Example 6】

Questions portant sur le service du saké.

(1) Indiquez le volume de « yongô », un unité de mesure traditionnelle du saké, en utilisant les unités écrites sur la feuille de réponses.

(2) Choisissez parmi les propositions suivantes, l'explication CORRECTE concernant la description du saké servi à une température élevée.

A : Plus d'umami et de moelleux. B : Moins d'umami et de moelleux.

(3) Choisissez parmi les propositions suivantes, le service à saké le plus approprié pour le So-shu.

A : Verre à vins de Bordeaux B : Verre à vins de Bourgogne

C : Verre à brandy D : Flûte

(4) Choisissez parmi les propositions suivantes, la catégorie de sakés la plus exclusive dans ses accords gastronomiques et qui est souvent dégustée comme digestif.

A : Kun-shu B : So-shu C : Jun-shu D : Juku-shu

(5) Indiquez la promotion des ventes du saké A dans le format prédéfini. Le consommateur cible est un débutant, une personne qui a déjà bu du saké mais qui n'en connaît pas beaucoup. Pour votre position, choisissez entre le Personnel de restaurant service et le Vendeur de magasin de liqueur*. Fournissez les détails sur le service à saké, la température et les accords gastronomiques.

*La position ne doit pas nécessairement correspondre à votre vrai métier.