

CORRIGES
EPREUVE EP2 - MC SOMMELLERIE - SESSION 2002

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE / CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

A. TECHNOLOGIE / LEGISLATION / GESTION APPLIQUEE (Coef.2)

A1) Technologie (Coef. 1)

Q1) 5 points

Vous êtes Sommelier dans un établissement du Val de Loire. A partir de cette liste de mets, faites une proposition de vins régionaux à servir au verre (1 Vin par mets)

METS	VIN AU VERRE*
* Terrine de Sardines marinées à cru	<i>Ex: Muscadet; Anjou blanc;</i>
* Homard breton rôti au four au beurre salé	<i>Ex: Sancerre blanc</i>
* Carré d'Agneau des Herbus de la Baie	<i>Ex: Bourgueil</i>
* Assiette de fromages de chèvre	<i>Ex: Touraine sauvignon; Menetou-Salon; Chinon blanc</i>
* Gâteau Breton aux pommes et glace au miel	<i>Ex: Coteaux du Layon</i>

* Domaines, vigneron, millésimes, à la discrétion du candidat

Q2) 3 points

Indiquer les températures optimales de service des vins suivants en prenant compte du millésime

	Température
• CHAMBERTIN 1978	<i>16-17°</i>
• FITOU 1998	<i>14-15°</i>
• COTEAUX DU LAYON - BEAULIEU 1990	<i>10-11°</i>
• ST PERAY 1999	<i>8-9°</i>
• CÔTES DE CASTILLON 1995	<i>16-17°</i>
• ROSE DES RICEYS 2000	<i>10-11°</i>

Groupement inter académique II	Session 2002	Facultatif : code 002VV02		
Examen et spécialité MC SOMMELLERIE				
Intitulé de l'épreuve EP2 A TECHNOLOGIE, LEGISLATION, GESTION APPLIQUEE				
Type CORRIGE A	Facultatif : date et heure	Durée 1H	Coefficient 2	N° de page / total 1/5

CORRIGES

Q3) 5 points

Quels sont les principaux éléments que l'on rencontre sur et dans la pellicule d'un grain de raison ?

- Le tanin ou tannin ou matières tannoïdes
- Les matières aromatiques
- Les matières colorantes (pigments = les anthocyanes)
- Les levures
-

Q4) 5 points

Dans un dîner de prestige offert par le Premier Ministre à l'Hôtel Matignon en l'honneur de Monsieur Le Premier Ministre du gouvernement britannique et Madame, la table est composée de:

- Mr le Préfet de Paris et Madame
- Mr le Premier Ministre et Madame
- Mr Le Premier Ministre du gouvernement Britannique et Madame
- Monseigneur l'Archevêque de Paris
- Mr le Ministre des Affaires étrangères du Quai d'Orsay à Paris, et Madame

Les vins ayant été goûtés, dans quel ordre de préséance servirez vous les convives?

1: *Monseigneur l'Archevêque de Paris*

2: *Mr le Premier Ministre du gouvernement Britannique et Madame*

3: *Mr le Premier Ministre et Madame*

4: *Mr le Ministre des Affaires étrangères du Quai d'Orsay et Madame*

5: *Mr Le Préfet de Paris et Madame*

Q5) 2 points

Citez 4 éléments, constituants du vin qui vont, en fonction de leur taux contenu, jouer un rôle sur la température de service des vins que vous appliquerez.

Acidité; Tanins; Alcool; Sucres résiduels;

MC SOMMELLERIE	002VV02
EP2 A TECHNOLOGIE, LEGISLATION, GESTION APPLIQUEE	2/5

CORRIGES

A2) Législation(Coef. 0.50)

Q1) 2.5 points

Avec quel type de licence peut-on servir les boissons suivantes?

BOISONS	LICENCE 1	2	3	4
Muscat de Beaumes de Venise		*		
Jus de Raisin	*			
Pommeau de Bretagne			*	
Vin		*		
Gin				*

Q2) 2 points

Qu'est-ce qu'une zone protégée?

Citer deux exemples de zone protégée

**Il s'agit d'un espace géographique dans lequel il est interdit d'ouvrir un débit de boissons autre que celui possédant une licence 1*

**Exemple de zones protégées: Ecole; Hôpital; Lieu de Culte; Terrain sportif; Caserne...*

Q3) 1.5 points

Quelles sont les *marques fiscales* que doit comporter une capsule congé?

Remarque: ignorer les mentions qui ne sont pas d'ordre fiscal.

- *Les mots: République Française*
- *Le sigle: DGDDI (Direction Générale des Douanes et des Droits indirects)*
- *La capacité de la bouteille exprimée en centilitres (quantité de boisson imposable contenue)*

Q4) 4 points

Citez 4 critères d'obtention de la mention A.O.C.

- *L'aire géographique délimitée,*
- *Encépagement autorisé*
- *Rendement de base*
- *Le titre alcoométrique volumique minimum (naturel)*
- *Méthodes de taille, de culture, de vinification,*
- *Dégustation obligatoire.*

MC SOMMELLERIE	002VV02
EP2 A TECHNOLOGIE, LEGISLATION, GESTION APPLIQUEE	3/5

CORRIGES

A3) Gestion appliquée (Coef. 0.50)

Sur 10 points

1- Vérifier la facture en annexe 1 page 5/5 à l'aide de l'extrait de tarif et de la fiche fournisseur (8 points) (Entourer les erreurs en les expliquant, ne pas corriger les calculs)

Fiche Fournisseur Nom : GRANDIN Adresse : Epernay
Conditions de vente - Remise 10 % si commande supérieure à 1220 Euros brut - Paiement à 30 jours fin de mois
Franco de port Commande uniquement par cartons de 12 bouteilles

EXTRAIT DE TARIF AU 01/02/2002			
Réf	Prix par 12	Prix par 24	Prix par 48
B26	7,82	7,74	7,58
B45	12,41	12,21	12,09
M58	14,10	13,34	13,14
R14	13,14	12,88	12,88

2 – L'Hôtel du Parc désire régler par virement. Expliquez ce mode de règlement (4 points)

L'hôtel du Parc demandera à sa banque de virer l'argent directement sur le compte de Monsieur GRANDIN en établissant un ordre de virement.

3 – L'Hôtel du Parc a affiché la bouteille de rosé à la carte 20 Euros.
Quel coefficient multiplicateur a-t-il été appliqué et sur quel montant ?

20

$12,88 - (12,88 \times 10\%)$ soit 1,725 sur le prix ht remise déduite
(4 points)C

Calculez la TVA à réserver à l'état sur cette bouteille

Prix HT = $20 / 1,196$ soit 16,72 € → T.V.A = $16,72 \times 19,6\%$ = 3,277 (arrondi 3,28 €)

MC SOMMELLERIE	002VV02
EP2 A TECHNOLOGIE, LEGISLATION, GESTION APPLIQUEE	4/5

FACTURE

Champagne GRANDIN.
EPERNAY

Hotel du parc
62000 ARRAS

Le 15 février 2002

Ref	Désignation	Quantité	PU EUROS	Montant
B45	Champagne Brut	24	12,41	297,84
M58	Champagne Millésimé 89	48	13,34	640,32
R14	Champagne Rosé	24	12,88	309,12
B26	Champagne brut 1/2	12	7,82	93,84
Montant brut				1341,12
Remise 5 %				67,06
				1274,06
Port				44,06
Montant				1318,12
TVA 19,60 %				258,35
Net à payer à réception en Euros				1576,48

Corrigés :

Les erreurs : - brut , B45 : 12,41 au lieu de 12,21 / 24 bouteilles

Millésime 89 : M 58 : 13,14 au lieu de 13,34 / 48 bouteilles

Remise de 5 % au lieu de 10 % si commande 1220 €

Port facturé alors qu'il doit être Franco