

CORRIGÉ

AI. TECHNOLOGIE

20 POINTS

1. Le droit de bouchon : (2points)

a) Définissez-le : Somme forfaitaire/bouteille réglée par le client au restaurateur (7 à 10 €)

b) Dans quelles circonstances est-il appliqué ?

Lorsque le client apporte lui-même ses bouteilles pour un banquet prévu.

2. Les termes de "robe", "sous-cape", "tripe" sont utilisés lors du service de certains produits, lesquels ? (2 points)

Pour le service et la présentation des cigares

3. En Bourgogne, quelle fête donne lieu à des festivités chaque 22 janvier ? (1 point)

La St-Vincent tournante

4. Qu'est-ce qu'un fût de "chêne Merrain" ? (1 point)

Un fût en bois de chêne fendu et débité en douelles (bois non scié)

5. Citez quatre qualités essentielles du bouchon de liège. (4 points)

1. Neutralité de goût

2. Perméabilité à l'atmosphère et à l'humidité.

3. Imputrescible

4. Souple et doué d'une très bonne adhérence sur le goulot interne de la bouteille (très bonne étanchéité)

6. Quelle est la signification des sigles suivants : (2 points)

C.R.D : Capsule Représentative des Droits

D.G.D.D.I : Direction Générale des Douanes et des Droits Indirects

7. Citez 5 avantages de la climatisation d'une cave centrale : (2.5 points)

T° constante en toute saison

Elevage optimum des vins

Installation possible dans tout local

Mise en T° plus facile pour le service

T° modulable par Box

Groupement inter académique II	Session 2003	Facultatif : sujet 1		
Examen et spécialité MC SOMMELLERIE				
Intitulé de l'épreuve EP2 : A TECHNOLOGIE, GESTION APPLIQUEE, LEGISLATION				
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total 1/4

CORRIGÉ

8. Pour une mise en place Banquet, donnez les prévisions nécessaires en boissons (nbre de bouteille pour x personnes) : (4 points)

Champagne en apéritif : 1 Bouteille/ 6 personnes

Vin blanc (sur 2 plats) : 1 Bouteille/ 4 personnes

Vin rouge (sur viande et fromage) : 1 Bouteille/ 5 à 6 personnes

Vin moëlleux de dessert : 1 Bouteille/ 6 personnes

9. Nombre de bouteilles nécessaires pour un banquet de 50 personnes. Justifier (1.5 points)

Une demi bouteille par personne. $50 \times 1,5 = 75$ bouteilles. Ce calcul comprend le supplément en prévision des bouteilles accidentées, des consommations supplémentaires.

A2. LEGISLATION DES BOISSONS

10 POINTS

1. Citez les mentions obligatoires sur une étiquette de vin : (4 points)

La contenance en ml ou cl
Le % /vol.
L'adresse du dernier embouteilleur
L'appellation légale

2. Chargées d'appliquer la réglementation sur les vins et spiritueux, quelles-sont les administrations concernées, et de quels ministères dépendent-elles : (4 points)

D.G.D.D.I (Direction générale des douanes et des droits indirects) Ministère des Finances
D.G.C.C.R.F.(Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) Idem

I.N.A.O des vins et eaux-de-vie Ministère de l'agriculture
O.N.I.V.I.N.S Idem

3. Quelle est la date de début de commercialisation des vins suivants :(2 points)

Vin de pays : 01/12 de l'année de récolte

Vin A.O.V.D.Q.S : Idem

Vin A.O.C : 15/12 de l'année de récolte

Vin Primeur A.O.C : 3^{ème} jeudi de Novembre de l'année de récolte

MC SOMMELLERIE	Rappel codage
EP2 TECHNOLOGIE LEGISLATION GESTION APPLIQUEE	2/4

CORRIGÉ

A3. GESTION APPLIQUEE

10 POINTS

1. Suite à une commande d'un client-restaurateur, votre chef caviste vous de mande de rédiger la facture à lui adresser d'après les renseignements suivants : (5 points)

Le restaurant "Chez Guy", 5 rue Donatien à Rennes, a commandé le 11/05/03 :

3 Cartons de 6 bouteilles de Côteaux-de-l'Aubance 1995, à 20 Euros l'unité.

6 Cartons de 12 bouteilles de Saint-Chinian 1998, à 7 Euros l'unité.

2 Cartons de 12 bouteilles de Chablis 1996, à 12 Euros l'unité

Une remise de 10 % est accordée pour le Saint-Chinian 1998

Le délai de livraison est de 4 jours

Le port débours s'élève à 10 Euros

La facture est rédigée le jour de la livraison.

Travail à faire : Complétez la facture correspondante ci-dessous

LA CAVE SIRET : 303030. Nantes	Facture N° 65 Le : 15 Mai 2003 "Chez Guy" 5, rue Donatien 35000 RENNES					
	Désignations	Unité	Q	PU HT	Remise	PU HT
Côteaux de l'Aubance 1995	0,75 cl	18	20	-----	18.00	360.00
St Chinian 1998	0,75 cl	72	7	0.70	06.30	453.60
Chablis 1996	0,75 cl	24	12	-----	12.00	288.00
					Port (0,10×114)	11,40
					Total HT	1113,00
					TVA	218,14
					Total TTC	1331,14

CORRIGÉ

2. **Sommelier dans un restaurant gastronomique, vous gérez vos stocks de vins au mois à l'aide des bons journaliers. Pour la dernière quinzaine de Mai 2003 les mouvements figurants sur les bons sont les suivants pour votre vins du mois, le "Costières de Nîmes , Clos St-Marc 1998"(5 points).**

15 mai	Stock en cave	10	bouteilles (PU TTC : 5.30€)
16 mai	Sortie	02	*****
18 mai	Sortie	04	*****
19 mai	Entrée	36	***** (PU TTC : 5.45€)
24 mai	Sortie	10	*****
25 mai	Sortie	02	*****

Travail à faire : complétez la fiche de stock correspondante (Méthode selon le Coût Moyen Unitaire Pondéré)

FICHE DE STOCK									
Produit :		"Costières de Nîmes - Clos St-Marc "					Stock min. : 10 Bout.		
Millésime :		1998					Stock max. : 46 Bout.		
Unité :		75 cl							
DATES /Mouvement	ENTREES			SORTIES			STOCK		
	Q	PU	Total	Q	PU	Total	Q	PU	Total
15 Mai							10	5,30	53,00
16 Mai				2	5,30	10,60	8	5,30	42,40
18 Mai				4	5,30	21,20	4	5,30	21,20
19 Mai	36	5,45	196,20				40	4,435	217,40
24 Mai				10	5,435	54,35	30	4,435	163,05
25 Mai				2	5,435	10,87	28	5,435	152,18