

NE	Examen ou Concours : _____	Série : _____	
	Spécialité/option : _____	Repère de l'épreuve : _____	
	Epreuve/sous-épreuve : _____		
RIEN	NOM : _____		
	<i>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>		
	Prénoms : _____	N° du candidat	
ECRIRE	Né(e) le : _____		<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</i>
DANS	Examen ou Concours : _____	Série* : _____	<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>
	Spécialité/option : _____		
CE	Repère de l'épreuve : _____		
	Epreuve/sous-épreuve : _____		
CADRE	<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>		
	Note : <span style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">20</span>	Appréciation du correcteur : _____	
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen		

## A1. TECHNOLOGIE

### 20 POINTS

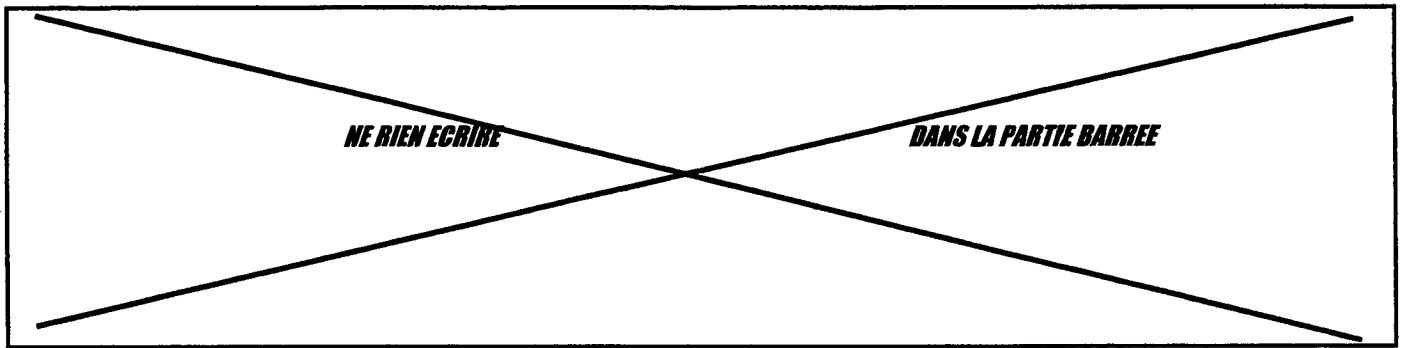
1. Le droit de bouchon : (2points)

a) Définissez-le :

b) Dans quelles circonstances est-il appliqué ?

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

<b>Groupement inter académique II</b>	Session	<b>2003</b>	Facultatif : code		Sujet 1
Examen et spécialité					
<b>MC SOMMELLERIE</b>					
Intitulé de l'épreuve					
<b>EP2 A TECHNOLOGIE, LEGISLATION, GESTION APPLIQUEE</b>					
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total	
<b>SUJET A</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1/7</b>	



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

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

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

→

→

→

→

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

C.R.D :

D.G.D.D.I :

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

→

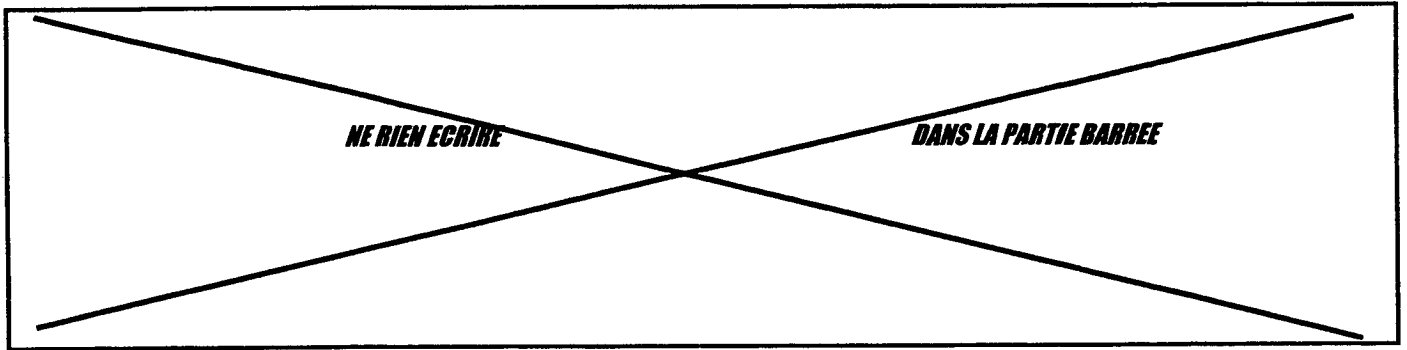
→

→

→

→

MC SOMMELLERIE	sujet 1
EP2 A TECHNOLOGIE, LEGISLATION, GESTION APPLIQUEE	2/7



8. Pour une mise en place Banquet, donnez pour les boissons ci-dessous la référence que vous utiliserez pour établir vos prévisions. La référence sera exprimée en nombre de personnes par bouteille : (4 points)

Champagne en apéritif :

Vin blanc (sur 2 plats) :

Vin rouge (sur viande et fromage) :

Vin moëlleux de dessert :

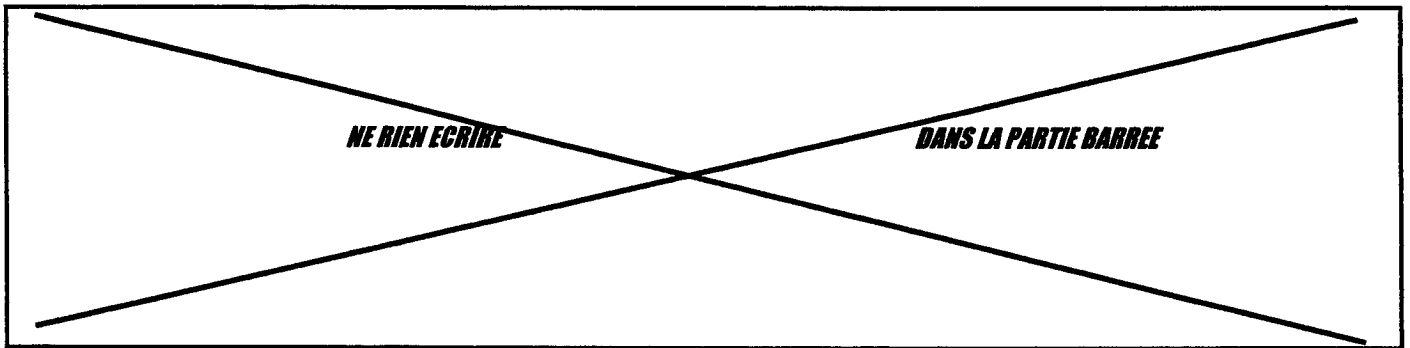
9. Pour un banquet de 50 personnes, votre employeur vous demande le nombre de bouteilles à prévoir (vins blancs et rouges confondus). Indiquez le calcul de votre prévision et justifiez votre réponse : (1.5 points)

## **A2. LEGISLATION DES BOISSONS**

### **10 POINTS**

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

MC SOMMELLERIE	sujet 1
EP2 A TECHNOLOGIE, LEGISLATION, GESTION APPLIQUEE	3/7



2. Quelles-sont les administrations chargées d'appliquer la réglementation sur les vins et spiritueux. De quels ministères dépendent-elles : (4 points)

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

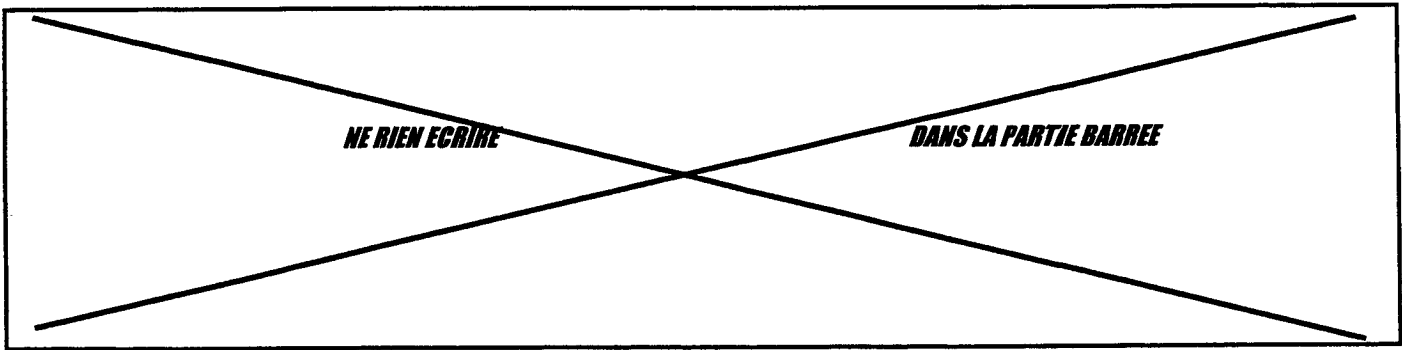
Vin Primeur A.O.C :

Vin de pays :

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

Vin A.O.C :

MC SOMMELLERIE	sujet 1
EP2 A TECHNOLOGIE, LEGISLATION, GESTION APPLIQUEE	4/7



**A3. GESTION APPLIQUEE**

**10 POINTS**

Vous êtes employé chez un caviste.

1. Suite à une commande d'un client-restaurateur, votre chef caviste vous demande 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 € l'unité.

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

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

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

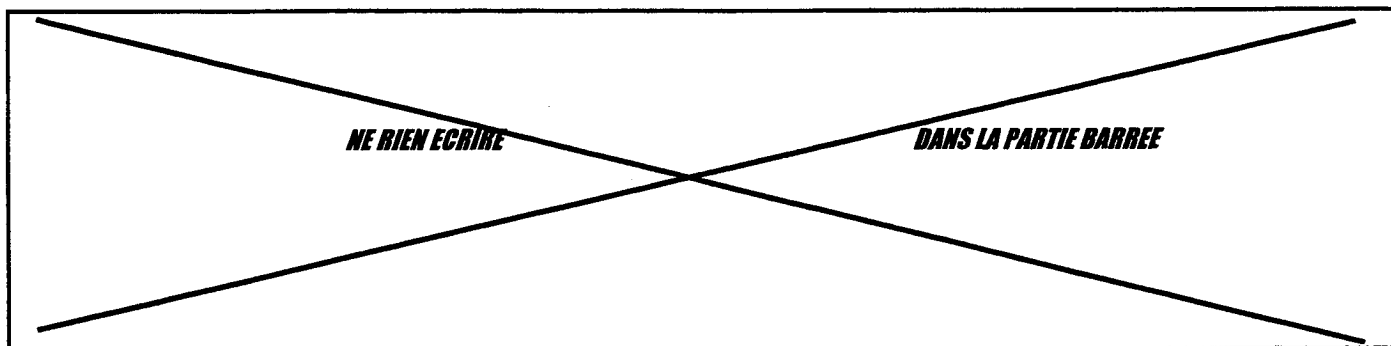
Le délai de livraison est de 4 jours

La participation au port non-inclus est de 0,10 centimes HT par bouteille.

La facture est rédigée le jour de la livraison.

**Travail à faire : Complétez la facture correspondante ci-dessous**

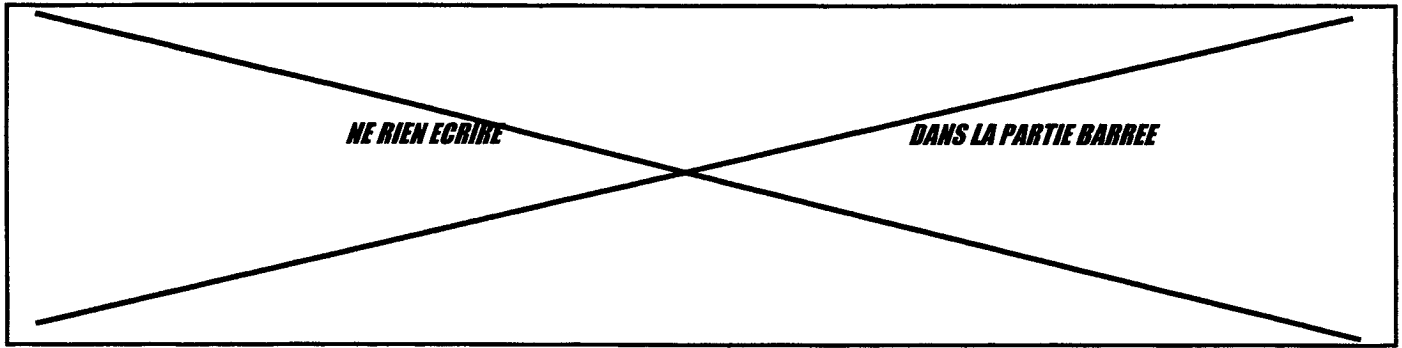
LA CAVE  SIRET : 303030. Nantes	Facture N° 65 Le : <div style="text-align: right;">"Chez Guy" 5, rue Donatien 35000 RENNES</div>					
Désignations	Unité	Q	PU HT	Remise	PU HT	Montant
					Total HT TVA	
					Total TTC	



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 figurant 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 : compléter la fiche de stock correspondante (Méthode selon le Coût Moyen Unitaire Pondéré) et expliquer la méthode utilisée :**



**FICHE DE STOCK**

Produit : "Costières de Nîmes - Clos St-Marc "  
Millésime : 1998  
Unité : 75 cl

Stock min. : 10 Bout.  
Stock max. : 46 Bout.

DATES /Mouvement	ENTREES			SORTIES			STOCK		
	Q	PU	Total	Q	PU	Total	Q	PU	Total