

Mention Complémentaire

Sommellerie

Epreuve EP2

Technologie professionnelle - Connaissance des vignoble
(durée : 4 heures - coefficient 10)

✓ Technologie.....	/ 15
✓ Législation des boissons.....	/ 10
✓ Gestion appliquée.....	/ 15
TOTAL	/ 40

Groupement interacadémique II	Session 2004	Facultatif : code		
Examen et spécialité MC Sommellerie				
Intitulé de l'épreuve EP2 → A - Technologie, législation des boissons, gestion appliquée				
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée 4 H 00	Coeff. 10	N° de page / total 1/7

A1. Technologie professionnelle

(15 points)

1. Vous devez servir un Hermitage rouge 2000 que vous trouvez fermé. Que faites-vous pour le servir dans les meilleures conditions ? (1 point)

Passage en carafe

Choisir un verre plus volumineux

2. A quelle température serviriez-vous les vins suivants ? (3,5 points)

Vins	7 à 9 °C	11 à 13 °C	14 à 16 °C	17 à 18 °C
Champagne rosé	XXX			
Montrachet 85		XXX		
Château Chalon 1990			XXX	
Côte Rôtie 1985				XXX
Cadillac 1998	XXX			
Pommard 1990				XXX
Beaujolais Primeur		XXX		

3. Quelle différence faites-vous entre un décantage et un carafage ? (1 point)

Décantage : séparation des parties solides des parties liquides

Carafage : aération du vin

4. Vous êtes employé en tant que nouveau sommelier dans un établissement gastronomique où il n'existe pas de cave du jour (par la simple volonté de votre employeur). Donnez les arguments qui vont vous permettre de faire acheter cette cave du jour à votre employeur. (2 points)

Proximité du restaurant

Rangement des vins les plus vendus par rapport à la carte

Température idéale pour le service

Difficulté (rapidité, qualité, efficacité) du service

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → A – Technologie, législation des boissons, gestion appliquée	2/7

5. Dans les restaurants, on pratique parfois le « droit de bouchon ». De quoi s'agit-il et dans quelle circonstance peut-on appliquer ce droit ? (1 point)

Il s'agit d'une redevance prélevée par le restaurateur sur les boissons apportées par le client lors d'un repas (souvent à caractère familial : baptême, mariage...). Cette redevance est perçue en contrepartie d'un manque à gagner et rémunération du service.

6. Toutes les corporations professionnelles ont un « Saint-Patron ». Celui des vignerons et viticulteurs est fêté le 22 janvier. De qui s'agit-il ? (1 point)

Saint-Vincent

7. Au cours du service, vous êtes amené à servir une deuxième bouteille de Gevrey-Chambertin 1985. Quelles sont les règles de service que vous devez observer ? (2 points)

Présenter la bouteille au client et faire goûter cette nouvelle bouteille dans un autre verre afin de garantir les qualités organoleptiques et la température de service.

8. Vous devez proposer des accords boissons avec les fromages suivants, en respectant un esprit régional : (3 points)

Sainte-Maure : vin blanc de Touraine Ossau-Iraty : Irouléguy

Comté : vin jaune du Jura

Maroilles : bière des Flandres française

Munster : gewurztraminer

Beaufort : vin de Savoie

9. La dénomination « Grand Cru » est-elle obligatoire sur une bouteille de Chambertin ? (0,5 point)

Oui

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → A – Technologie, législation des boissons, gestion appliquée	3/7

A2. Législation des boissons

(10 points)

1. Quelles sont les indications obligatoires sur les étiquettes de bouteilles d'eau ?
(2 points)

Lieu d'origine de la source

La nature de l'eau (source, minérale)

La date limite de consommation

La date de l'arrêté préfectoral ou ministériel

La contenance

La raison sociale

L'adresse

Le détail de la composition minérale pour les eaux minérales

2. Que signifient les sigles suivants ? (2 points)

D.G.C.C.R.F. : Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes

C.R.D. : Capsule Représentative de droit

e : (sur l'étiquette d'une bouteille de vin) : certification normée et agréée par un organisme certificateur

I.G.P. : Indication Géographique Protégée

3. Quelles sont les deux appellations d'origine contrôlées dispensées de faire figurer la mention d'origine contrôlée sur leurs étiquettes ? (1 point)

Cognac et Champagne

4. Quelle est la condition pour pouvoir utiliser la mention « élevé en fût » ? (1 point)

Les vins doivent avoir été élevés durant une période minimum de six mois dans des récipients fabriqués dans le bois dont le nom de l'essence peut être indiqué en complément de la mention.

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → A – Technologie, législation des boissons, gestion appliquée	4/7

5. Quelles sont les dates de mise en marché des : (1 point)

Vins de pays : 1^{er} décembre de l'année de récolte

Vins A.O.C. : 15 décembre de l'année de récolte

6. Quelles sont les différentes catégories de vins définies par la législation Européenne ? (1 point)

V.Q.P.R.D. et V.D.T.

7. Quelles sont les différentes catégories de vins définies par la législation française ? (2 points)

A.O.V.D.Q.S.

A.O.C.

V.D.T.

V.D.P.

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → A – Technologie, législation des boissons, gestion appliquée	5/7

A3. Gestion appliquée

(15 points)

Le sujet comporte trois parties indépendantes : 1.1 - 1.2 - 1.3

Vous êtes employé en tant que sommelier-caviste dans l'entreprise de Monsieur Garnier. Ce dernier vous confie la rédaction d'une facture à adresser à un client-restaurateur.

✍ Travail à faire :

1.1. Rédiger la facture d'après les renseignements ci-dessous : (6 points)

<i>Chez M. Garnier</i> <i>Sommelier - Caviste</i>	FACTURE n° 1012				Restaurant Hammam	
	Le :					
Désignation	Unité	Qté	PU HT	Remise	PU HT	Montant
(Chinon 1996 (1 pt)	Bt	30	5		5	150
Alsace Riesling 1996 Grand Cru (1 pt)	Bt	24	10		10	240
Saumur 1998 (1 pt)	cart	10	18	2,16	15,84	158,40
					Total HT	548,40 (0,75 pt)
					TVA	107,48 (0,75 pt)
					Port débours	12 (0,75 pt)
					TOTAL TTC	667,89 (0,75 pt)

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → A – Technologie, législation des boissons, gestion appliquée	6/7

1.2. Chez M. Garnier, au cours du mois d'avril 2004, les mouvements suivants ont été enregistrés sur la fiche de stock : (6 points = 1 pt par ligne)

Suite aux informations fournies (annexe 1), complétez la fiche de stock (annexe 2) ci-dessous afin de valoriser les sorties et déterminer le stock final selon la méthode PEPS.

Annexe 2

Date	Libellé	Quantité	Coût unitaire	Montant	Date	Libellé	Quantité	Coût unitaire	Montant
01/04	SI	400	4	1600,00	18/04	Sortie	250	4	1000
07/04	Entrée	200	2	400,00	27/04	Sortie	150	4	300
21/04	Entrée	300	3	900,00	dito	Sortie	200	2	400
					dito	Sortie	50	3	150
					<u>31/04</u>	<u>SF</u>	<u>250</u>	<u>3</u>	<u>750</u>
TOTAL		900		2900,00			650		1850

1.3. Complétez le tableau ci-dessous : (3 points = 0,50 pt par réponse)

	Stock initial	Achats	Sorties	Stock final HT	Montant de TVA	Chiffre d'affaires TTC
Boissons alcoolisées	3500	9700	3000	10200	1999,20	12199,20
<u>Boissons non alcoolisées</u>	8700	12600	1800	19500	1072,50	20572,50

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → A – Technologie, législation des boissons, gestion appliquée	7/7