

Mention Complémentaire

Epreuve EP2

Technologie, législation des boissons, gestion appliquée
(durée : 1 heure - coefficient 2)

✓ 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 SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 1 H 00	Coeff. 2	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)

.....

.....

.....

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				
Montrachet 85				
Château Chalon 1990				
Côte Rôtie 1985				
Cadillac 1998				
Pommard 1990				
Beaujolais Primeur				

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

Décantage :

Carafage :

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

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)

.....
.....
.....

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)

.....
.....
.....

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

.....

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)

.....
.....
.....

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

Sainte Maure : Ossau-Iraty :
Comté : Maroilles :
Munster : Beaufort :

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

.....

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)

.....
.....
.....
.....

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

D.G.C.C.R.F. :

C.R.D. :

e :

I.G.P. :

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

.....
.....

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

.....
.....

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

Vins de pays :

Vins A.O.C. :

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

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

.....
.....
.....
.....

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

.....
.....
.....
.....

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

A3. Gestion appliquée

(13 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)

Le restaurant « Hammam » a commandé le 10/05/2004 :

- 5 cartons de 6 bouteilles de Chinon 1996 à 5 € l'unité.
- 2 cartons de 12 bouteilles d'Alsace Riesling Grand Cru 1996 à 10 € l'unité.
- 10 cartons de 6 bouteilles de Saumur 1998 à 18 € le carton.

Une remise de 12 % est accordée pour le Saumur 1998.

Le délai de livraison est de 3 jours.

Le port débours s'élève à 12 €.

La facture est rédigée le jour de la livraison.

Chez M. Garnier Sommelier - Caviste		FACTURE n° 1012			Restaurant Hammam	
Le :						
Désignation	Unité	Qté	PU HT	Remise	PU HT	Montant
					Total HT	
					TVA	
					Port débours	
					TOTAL TTC	

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)

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 1

1 ^{er} avril	Stock initial	400 unités à 4 € l'unité
7 avril	Entrée	200 unités à 2 € l'unité
18 avril	Sortie	250 unités
21 avril	Entrée	300 unités à 3 € l'unité
27 avril	Sortie	400 unités

Annexe 2

Date	Libellé	Quantité	Coût unitaire	Montant	Date	Libellé	Quantité	Coût unitaire	Montant
01/04	SI	400	4	1600,00	18/04	Sortie
07/04	Entrée	200	2	400,00	27/04	Sortie
21/04	Entrée	300	3	900,00	dito	Sortie
					dito	Sortie
					31/04	SF
TOTAL		900		2900,00					

1.3. Complétez le tableau ci-dessous : (3 points)

	Stock initial	Achats	Sorties	Stock final HT	Montant de TVA	Chiffre d'affaires TTC
Boissons alcoolisées	3500	9700	3000
<u>Boissons non alcoolisées</u>	8700	12600	19500

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