

Mention Complémentaire


Sommellerie



Épreuve EP2

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

 Technologie / 20

 Législation des boissons / 10

 Gestion appliquée / 10

TOTAL / 40

Groupement interacadémique II	Session 2005	Facultatif : code		
Examen et spécialité MC Sommelierie				
Intitulé de l'épreuve EP2 → A – Technologie, législation des boissons, gestion appliquée				
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée 1 H 00	Coeff. 2	N° de page / total 1/4

Technologie (20 points)

1. Quel est le meilleur sommelier du monde actuel ? (1 pt)

Enrico Bernardo.

2. En quelle année fut créée l'INAO ? (1 pt)

1935

3. Quel vin régional proposeriez vous avec les fromages ci-dessous ? (5 pts)

- Chabichou du Poitou : AO VDQS Haut Poitou Sauvignon
- Munster : AOC Alsace Riesling
- Comté : AOC Château Chalon
- Langres : AOC Pommard ou autre vin rouge corsé de Bourgogne
- Roquefort : AOC Monbazillac, Rosette
- Morbier : AOC Côte du Jura
- Abondance : AOC Vin de Savoie
- Ossau Iraty : AOC Irouléguy, Béarn
- Selles sur Cher : AOC Sancerre, Menetou Salon
- Picodon de l'Ardèche : AOC Condrieu

4. A quelle température servez vous les vins suivants ? (5 pts)

- Beaujolais Primeur : 12/13° C
- Meursault : 14/15° C
- Entre deux mers : 8/9° C
- Chateauneuf du Pape : 15/16° C
- Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle : 11/12° C

5. Vous êtes Commis sommelier dans un établissement 2 étoiles au guide Michelin à La Rochelle. Un dîner de 30 couverts doit être servi. Il vous est demandé d'organiser le travail et d'effectuer la mise en place de la cave du jour en fonction du menu ci-dessous. (8 pts)

• Assiette de 6 huîtres de Marennes spéciales de claires M4	⇒ Pessac Léognan Abeille de Fieuzal 2002
• Millefeuille de pomme de terre et d'artichauts	⇒ Saint Emilion grand cru Ch Fonplégade 1998
• Assiettes de fromages	
• Biscuit des sous bois aux pommes et glace au caramel salé	⇒ Champagne Mumm

5.1. Quelle quantité de bouteilles prévoyez vous pour chaque AOC. Justifiez votre réponse. (3 pts)

- Pessac Léognan Abeille de Fieuzal 2002 : 1 bout pour 4 personnes ⇒ $30/4 = 7.5$ soit 8 bouteilles.
- Saint Emilion grand cru Ch Fonplégade 1998 : 1 bout pour 4 personnes ⇒ $30/4 = 7.5$ soit 8 bouteilles.
- Champagne Mumm : 1 bout pour 6 personnes ⇒ $30/6 = 5$ bouteilles.

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → A – Technologie, législation des boissons, gestion appliquée	2/4

5.2. Comment allez vous conditionner ces bouteilles ? (3 pts)

- Pessac Léognan Abeille de Fieuzal 2002 : stocké au réfrigérateur à une température de 10/12° C.
- Saint emilion grand cru Ch Fonplégade 1998 : stocké à l'office en panier de 15/16° C.
- Champagne Mumm : stocké au réfrigérateur à une température de 8/9° C.

5.3. Faites une liste du matériel et de la verrerie nécessaire au bon déroulement du service des vins. (2 pts)

Matériel	Verrerie	
Seaux à vins	Verres à eau	Flûtes à Champagne
Stands à vin	Verres à Bordeaux blancs	Verres pour goûter les vins
Paniers	Verres à Bordeaux rouges	

Législation des boissons (10 points)

1. Quelles sont les mentions obligatoires devant figurer lors de la rédaction de la carte des vins ? (2.5 pts)

- Nom du vin
- Appellation
- Mention prix net
- Prix TTC
- Contenance.

2. Quelles boissons pouvez vous servir avec les licences suivantes ? (2.5 pts)

- Petite licence de restaurant : boissons du 1^{er} groupe (boisson sans alcool) et boissons du 2^{ème} groupe (boissons fermentées non distillée : vin, bière, cidre, VDN).
- Grande licence de restaurant : boissons du 1^{er}, du 2^{ème} et du 3^{ème} groupe (boissons alcoolisées < 18 % : VDL, ABV, Liqueurs < 18%), du 4^{ème} groupe (Alcool provenant de la distillation de vin, cidre, poiré, fruits, abum et liqueurs > 18%) et du 5^{ème} groupe

3. Que signifie le sigle D. G. D. D. I. ? (1 pt)

Direction Générale de Douanes et des Droits Indirects.

4. Pour bénéficier d'une AOC certains critères sont réglementés. Lesquels ? (4 pts)

- Zone de production délimitée
- Encépagement
- Teneur naturelle en sucre
- Procédé de culture et de vinification
- Rendement maximum à l'hectare
- Titre alcoométrique
- Conditions d'étiquetage.

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → A – Technologie, législation des boissons, gestion appliquée	3/4

Gestion Appliquée (10 points)

Vous êtes sommelier à « La bastide », un restaurant gastronomique de la côte d'Azur. A l'approche du réveillon de Noël, vous recevez une livraison de vins le 20 décembre 2004. (ANNEXE 1 : bon de livraison).

Votre travail consiste à :

1. Mettre à jour la fiche de stock (ANNEXE 2) selon la méthode du CMUP, car votre prédécesseur a quitté son service sans la remplir. (4.5 pts)
2. Compléter cette fiche de stock en tenant compte des entrées et sorties de cave effectuées les jours suivants pour le restaurant : (4.5 pts)
 24 / 12 : 15 condrieu 24 / 12 : 20 côte rôtie 24 / 12 : 18 champagne mumm
3. Définir la notion de stock d'alerte à votre commis (1 pt)
Stock d'alerte : stock minimum à partir duquel on déclenche une commande.

ANNEXE 1

Bon de livraison n° 30313					
Expéditeur			Destinataire		
Ets Levet 69 420 Ampuis			Restaurant La Bastide 06 000 Nice		
Le 18 décembre 2004					
	<i>Colis</i>	<i>Bouteilles</i>	<i>Désignation</i>	<i>PU HT</i>	<i>Montant HT</i>
	4	24	Côte Rotie	13,60	326,40
				<i>Total HT</i>	326,40
				<i>TVA 19.6 %</i>	63,97
				<i>Montant TTC</i>	390,37
<i>Signature livreur</i>			<i>Signature client</i>		

ANNEXE 2

FICHE DE STOCK

Date	Entrées			Sorties			Stock Final		
	Quantité	PU HT	Total	Quantité	PU HT	Total	Quantité	PU HT	Total
14 / 12							8	13.80	
16 / 12				1					
18 / 12				4					
19/12	24	13.60	326.40				27	13.62	367.80
24/12				20	13.62	272.4	7	13.62	95.34

Barème Question 1 et 2 :

Entrées			Sorties			Stock Final		
Quantité	PU HT	Total	Quantité	PU HT	Total	Quantité	PU HT	Total
0.25pt	0.25pt	0.25pt	0.25pt	0.25pt	0.25pt	0.5pt	0.5pt	0.5pt

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