




# 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 |

**Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.**

**Vous devrez remettre la totalité du document à la fin de l'épreuve,  
sans en détacher aucune page.**

|  |                            |                        |                    |                           |
|--|----------------------------|------------------------|--------------------|---------------------------|
| Groupement interacadémique II  | Session<br>2005            | Facultatif : code      |                    |                           |
| Examen et spécialité<br><b>MC Sommellerie</b>  |                            |                        |                    |                           |
| Intitulé de l'épreuve<br><b>EP2 → A – Technologie, législation des boissons, gestion appliquée</b> |                            |                        |                    |                           |
| Type<br><b>SUJET</b>   | Facultatif : date et heure | Durée<br><b>1 H 00</b> | Coeff.<br><b>2</b> | N° de page / total<br>1/6 |

# Technologie (20 points)



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

.....

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

.....

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

• Chabichou du Poitou : .....

• Munster : .....

• Comté : .....

• Langres : .....

• Roquefort : .....

• Morbier : .....

• Abondance : .....

• Ossau Iraty : .....

• Selles sur Cher : .....

• Picodon de l'Ardèche : .....

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

• Meursault : .....

• Entre deux mers : .....

• Chateauneuf du Pape : .....

• Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle : .....

|  |               |
|--|---------------|
| MC Sommellerie   | Rappel codage |
| EP2 → A – Technologie, législation des boissons, gestion appliquée | 2/6           |

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     |
| • Dorade contisée aux agrumes   |  |
| • Carré et Rognons d'agneau aux algues<br>Millefeuille de pomme de terre<br>et d'artichauts | ⇒ Saint Emilion grand cru Ch Fonplégade 1998 |
| • Assiettes de fromages   |  |
| • Biscuit des sous bois aux pommes et<br>glace au caramel salé                              | ⇒ Champagne Mumm                             |

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

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....



|  |               |
|--|---------------|
| MC Sommellerie   | Rappel codage |
| EP2 → A – Technologie, législation des boissons, gestion appliquée | 3/6           |

## 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)

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

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

- Petite licence de restaurant :

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

- Grande licence de restaurant :

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

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

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

|  |               |
|--|---------------|
| MC Sommellerie   | Rappel codage |
| EP2 → A – Technologie, législation des boissons, gestion appliquée | 4/6           |

## 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)*

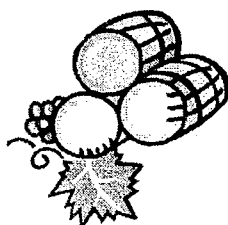
*24 / 12 : 15 condrieu*

*24 / 12 : 20 côte rôtie*

*24 / 12 : 18 champagne mumm*

3. *Définir la notion de stock d'alerte à votre commis (1 pt)*

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



|  |               |
|--|---------------|
| MC Sommellerie   | Rappel codage |
| EP2 → A – Technologie, législation des boissons, gestion appliquée | 5/6           |

Bon de livraison n° 30313

Expéditeur

Ets Levet  
69 420 Ampuis

Destinataire

Restaurant La Bastide  
06 000 Nice

Le 18 décembre 2004

| Colis             | Bouteilles | Désignation | PU HT            | Montant HT |
|-------------------|------------|-------------|------------------|------------|
| 4                 | 24         | Côte Rotie  | 13,60            | 326,40     |
|                   |            |             | Total HT         | 326,40     |
|                   |            |             | TVA 19.6 %       | 63,97      |
|                   |            |             | Montant TTC      | 390,37     |
| Signature livreur |            |             | Signature client |            |

## FICHE DE STOCK

| Appellation : AOC Côte Rôtie |         |  |  |                    |  | Région : Vallée du Rhône |             |       |
|------------------------------|---------|--|--|--------------------|--|--------------------------|-------------|-------|
| Fournisseur : ETS Levet      |         |  |  | Stock d'alerte : 5 |  |                          |             |       |
| Date                         | Entrées |  |  | Sorties            |  |                          | Stock Final |       |
| 14 / 12                      |         |  |  |                    |  |                          | 0           | 13.60 |
| 16 / 12                      |         |  |  | 1                  |  |                          |             |       |
| 18 / 12                      |         |  |  | 4                  |  |                          |             |       |
|                              |         |  |  |                    |  |                          |             |       |
|                              |         |  |  |                    |  |                          |             |       |
|                              |         |  |  |                    |  |                          |             |       |
|                              |         |  |  |                    |  |                          |             |       |
|                              |         |  |  |                    |  |                          |             |       |