




# 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
<b>TOTAL</b>		<b>/ 40</b>

**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.**

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

## 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)

- Beaujolais Primeur : .....
- 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 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)

.....

.....

.....

.....

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)

.....

.....

.....



## 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 :

.....

.....

.....

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

.....

.....

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		
	Quantité	PU HT	Total	Quantité	PU HT	Total	Quantité	PU HT	Total
14 / 12							8	13.80	
16 / 12				1					
18 / 12				4					

MC Sommellerie

Rappel codage

EP2 → A – Technologie, législation des boissons, gestion appliquée

6/6