

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative.  
Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des  
autorités académiques, chaque jury est souverain.**

# 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>

Groupement interacadémique II	Session 2005	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>CORRIGE</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>1 H 00</b>	Coeff. <b>2</b>	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 Irouléguay, 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*
- Chateaufort 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
• 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)

- 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 Sommelierie	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<sup>er</sup> groupe (boisson sans alcool) et boissons du 2<sup>ème</sup> groupe (boissons fermentées non distillée : vin, bière, cidre, VDN).
- Grande licence de restaurant : boissons du 1<sup>er</sup>, du 2<sup>ème</sup> et du 3<sup>ème</sup> groupe (boissons alcoolisées < 18 % : VDL, ABV, Liqueurs < 18%), du 4<sup>ème</sup> groupe (Alcool provenant de la distillation de vin, cidre, poiré, fruits, rhum et liqueurs > 18%) et du 5<sup>ème</sup> groupe (Autres boissons alcoolisées, eaux de vie, anisés et ABA).

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**

<b>Bon de livraison n° 30313</b>					
<b>Expéditeur</b>			<b>Destinataire</b>		
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

<b>Appellation : AOC Côte Rôtie</b>						<b>Région : Vallée du Rhône</b>			
<b>Fournisseur : ETS Levet</b>					<b>Stock d'alerte : 5</b>				
<i>Date</i>	<i>Entrées</i>			<i>Sorties</i>			<i>Stock Final</i>		
	<i>Quantité</i>	<i>PU HT</i>	<i>Total</i>	<i>Quantité</i>	<i>PU HT</i>	<i>Total</i>	<i>Quantité</i>	<i>PU HT</i>	<i>Total</i>
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 1et 2 :

<i>Entrées</i>			<i>Sorties</i>			<i>Stock Final</i>		
<i>Quantité</i>	<i>PU HT</i>	<i>Total</i>	<i>Quantité</i>	<i>PU HT</i>	<i>Total</i>	<i>Quantité</i>	<i>PU HT</i>	<i>Total</i>
0.25pt	0.25pt	0.25pt	0.25pt	0.25pt	0.25pt	0.5pt	0.5pt	0.5pt

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